LÉON BOYER

LES CHAMPIGNONS

PARIS
J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

Librairie J.-B. BAILLIÈRE et Fils, 19, rue Hautefeuille.

NOUVEAU DICTIONNAIRE

DE MÉDECINE ET DE CHIRURGIE PRATIQUES

ILLUSTRÉ DE FIGURES INTERCALÉES DANS LE TEXTE

Ouvrag . 400 fr.
Chaqu . 10 fr.

La ter r Jaccoud,
est un v
Ce *Di* incessants
progrès. ine ency-
clopédie une façon
parfaite s eur art.
Bien l bien loin
de se né qu'on le
désigne, uvre, con-
sidérée

DE ACIE

Broch . . 20 fr.
Relié. . . 24 fr.

Atlas re et des
scienc t. . 5 fr.

Il y a le nom de
Dictionna succès de
quinze éd

Aide-mémoire de medecine, de chirurgie et d'accouchements, vade-mecum du praticien, par le docteur A. Corlieu. *Quatrième édition*. 1 vol. in-18 jésus de VIII-700 pages avec 448 fig. Cart. . . . . 6 fr.

Le carnet du médecin praticien, formules, ordonnances, tableaux du pouls, de la respiration et de la température, comptabilité, 1 cahier oblong avec cartonnage souple . . . . . 1 fr.

Le même, ordonnances seules (sans formules ni tableaux). 1 cahier oblong avec cartonnage souple . . . . . 1 fr.

Envoi franco par la poste contre un mandat.

LIBRARY OF THE ROYAL COLLEGE OF PHYSICIANS EDINBURGH

Hc * 8.35

P52462

BIBLIOTHÈQUE DE L'ÉLÈVE EN MÉDECINE

PHYSIQUE ET CHIMIE MÉDICALES, HISTOIRE NATURELLE MÉDICALE

BLANCHARD (R.). **Traité de zoologie médicale**, par R. Blanchard, professeur agrégé à la Faculté de médecine. 2 vol. in-8 de 900 pages avec 650 fig..... 18 fr.

BONNIER (G.). **Les plantes des champs et des bois.** Excursions botaniques : Printemps, été, automne, hiver, par G. Bonnier, professeur à la Faculté des sciences de Paris. 1 vol. in-8, avec 873 figures dans le texte et 30 planches dont 8 en couleur. 24 fr.

— Cartonné..... 26 fr.

BOUANT (E.). **Dictionnaire de chimie**, comprenant les applications aux sciences, aux arts, à l'agriculture et à l'industrie, par E. Bouant, avec la collaboration de profeseurs, d'ingénieurs et d'industriels, précédé d'une introduction par L. Troost (de l'Institut). 1 vol. gr. in-8 de 1120 pages à 2 colonnes avec 650 fig..... 25 fr.

BUIGNET. **Manipulations de physique.** Cours de travaux pratiques, par H. Buignet, professeur à l'Ecole de pharmacie. 1 vol. in-8 de 800 pages, avec 265 figures et 1 pl. col. Cart..... 16 fr.

CAUVET (D.). **Nouveaux éléments de matière médicale**, comprenant l'histoire des drogues simples d'origine animale et végétale, leur constitution, leurs propriétés et leurs falsifications, par D. Cauvet, professeur de matière médicale à la Faculté de médecine de Lyon. 2 vol. in-18 jésus, avec 800 figures..... 15 fr.

— **Nouveaux éléments d'histoire naturelle médicale**, comprenant des notions générales sur la minéralogie, la zoologie, la botanique, l'histoire et les propriétés des animaux et des végétaux utiles ou nuisibles à l'homme, soit par eux-mêmes, soit par leurs produits. *Troisième édition.* 2 vol. in-18 jésus, avec 790 figures..... 12 fr.

— **Cours élémentaire de botanique.** 1 vol. in-18 jésus, 880 pages, avec 618 figures. Cart..... 10 fr.

DENIKER. **Atlas manuel de botanique.** Illustrations des familles et des genres de plantes phanérogames et cryptogames, avec le texte en regard. 1 vol. in-4 de 400 pages, avec 200 planches, comprenant 3300 figures. Cart..... 30 fr.

DUCHARTRE. **Éléments de botanique.** *Troisième édition.* 1 vol. in-8 de 1272 pages, avec 517 figures. Cartonné..... 20 fr.

ENGEL. **Nouveaux éléments de chimie médicale et de chimie biologique**, par R. Engel, professeur à la Faculté de médecine de Montpellier. *Deuxième édition.* 1 vol. in-18 jésus de 750 pages, avec 117 figures..... 8 fr.

GAUTIER (L.-M.). **Les Champignons**, considérés dans leurs rapports avec la médecine, l'hygiène publique et privée, l'agriculture et l'industrie, et description des principales espèces comestibles, suspectes et vénéneuses de la France. 1 vol. gr. in-8, avec 16 pl. chromolithographiées et 195 figures, cart..... 24 fr.

GUIBOURT et PLANCHON. **Histoire naturelle des drogues simples.** *Septième édition.* 4 forts vol. in-8, avec 1078 figures..... 36 fr.

HÉRAUD. **Jeux et récréations scientifiques**, applications usuelles des mathématiques, de la physique, de la chimie et de l'histoire naturelle. 1 vol. in-18 jésus de 700 pages avec 150 figures..... 6 fr.

— **Nouveau dictionnaire des plantes médicinales.** *Deuxième édition.* 1 vol. in-18 jésus avec 280 figures. Cart..... 6 fr.

— **Les secrets de la science et de l'industrie.** Recettes, formules et procédés d'une utilité générale et d'une application journalière, 1 vol. in-18 jésus, x-400 pages, avec 205 figures. Cart. (*Bibl. des connaissances utiles*)..... 4 fr.

— **Les secrets de l'économie domestique** à la ville et à la campagne. Recettes, formules et procédés d'une utilité générale et d'une application journalière. 1 vol. in-16, avec 180 figures. Cartonné (*Bibl. des connaissances utiles*)..... 4 fr.

JUNGFLEISCH. **Manipulations de chimie.** Guide pour les travaux pratiques, par E. Jungfleisch, professeur à l'Ecole de pharmacie. 1 vol. in-8 de 1000 pages, avec 500 figures. Cart..... 27 fr.

MACÉ (E.). **Traité pratique de Bactériologie**, par E. Macé, agrégé d'histoire naturelle à la Faculté de médecine de Nancy. 1 vol. in-16, de 714 pages, avec 173 figures. 8 fr

SICARD (H.). **Éléments de zoologie.** 1 v. in-8 de xvi-842 p., avec 758 fig. cart. 20 fr

WUNDT, MONOYER et IMBERT. **Traité élémentaire de physique médicale.** *Deuxième édition.* 1 vol. in-8, 706 p. avec 396 fig. et 1 pl. chromolithographiée. 12 fr.

ANATOMIE, HISTOLOGIE ET PHYSIOLOGIE

ANGER. **Nouveaux éléments d'anatomie chirurgicale**, par Benjamin Anger, chirurgien des hôpitaux, professeur agrégé à la Faculté de médecine de Paris. 1 vol. in-8 de 1055 pages, avec 1079 figures et atlas in-4 de 12 planches coloriées..... 40 fr.

omparées. 2 volumes
..... 30 fr.

, par H. Beaunis, pro-
ème *édition.* 2 vol. in-8
..... 25 fr.

mandat.

By order of the College, this Book is not to be taken out of the Library (except after 6 P.M. *until* 10 A.M.*) for one month from this date.*

Physicians' Hall, 11th Dec

BEAUNIS et BOUCHARD. **Nouveaux éléments d'anatomie descriptive et d'embryologie**, par H. Beaunis et A. Bouchard, professeur à la Faculté de médecine de Bordeaux. *Quatrième édition.* 1 vol. gr. in-8 de xvi-1103 pages, avec 421 figures dessinées d'après nature et en partie coloriées. Cartonné..... 20 fr.
— **Précis d'anatomie et de dissection.** 1 vol. in-18 de 600 pages..... 4 fr. 50
CUYER et KUHFF. **Le corps humain.** Structure et fonctions, formes extérieures, régions anatomiques, situation, rapports et usages des appareils et organes qui concourent au mécanisme de la vie, démontrés à l'aide de planches coloriées, découpées et superposées. 1 vol. in-8, 478 pages, avec 27 planches col. Cartonné..... 75 fr.
DUVAL. **Cours de physiologie**, par le docteur Mathias Duval, professeur à la Faculté de médecine de Paris. *Sixième édition* du *Cours de physiologie* de Kuss et Duval. 1 vol. in-18 jésus avec 178 figures. Cartonné..... 8 fr.
— **Précis de technique microscopique et histologique**, ou Introduction pratique à l'anatomie générale. 1 vol. in-18 jésus, 315 pages avec 53 figures..... 4 fr.
ÉDINGER. **Anatomie des centres nerveux**, traduit par M. Siraud. 1889, 1 vol. in-8 avec 120 figures..... 8 fr.
FAU et CUYER. **Anatomie artistique** du corps humain. 1 vol. in-8 de 208 p., avec 40 fig. et 17 pl., fig. noires..... 6 fr.
— Le même, fig. col..... 12 fr.
LABOULBÈNE. **Nouveaux éléments d'anatomie pathologique**, descriptive et histologique, par A. Laboulbène, professeur à la Faculté de médecine, médecin de la Charité. 1 vol. in-8 de 1100 pages avec 300 fig. Cart..... 20 fr.
LIVON (Ch.). **Manuel de vivisections.** 1 vol. in-8, avec fig. noires et col..... 7 fr.
MOREL (Ch.). **Traité d'histologie humaine**, normale et pathologique. *Troisième édition.* 1 vol. in-8, 418 pages avec atlas de 56 planches..... 16 fr.
RANVIER (L.). **Leçons d'anatomie générale**, faites au Collège de France par L. Ranvier, professeur au Collège de France. 2 vol. in-8 avec figures et tracés.. 20 fr.
RINDFLEISCH. **Traité d'histologie pathologique**, par Rindfleisch, professeur à l'Université de Bonn. *Deuxième édition*, par le Dr Schmitt, professeur agrégé de la Faculté de Nancy. 1 vol. in-8 de 800 p. avec 300 fig..... 15 fr.
ROBIN (Ch.). **Traité du microscope**, son mode d'emploi, ses applications à l'étude des injections, à l'anatomie humaine et comparée, à l'anatomie médico-chirurgicale, à l'histoire naturelle, par Ch. Robin, professeur à la Faculté de médecine de Paris. *Troisième édition.* 1 vol. in-8 de 1838 p., avec 317 fig. et 3 pl. Cart..... 20 fr.
— **Programme d'histologie.** *Seconde édition.* 1 vol. in-8, 500 pages..... 6 fr.
— **Anatomie et physiologie cellulaires**, ou Des cellules animales et végétales. 1 vol. in-8 de 640 pages, avec 83 fig. Cart..... 16 fr.
— **Leçons sur les humeurs** normales et morbides du corps de l'homme. *Deuxième édition.* 1 vol. in-8 de 1008 pages avec 35 fig. Cart..... 18 fr.

PATHOLOGIE ET CLINIQUE MÉDICALES, PATHOLOGIE GÉNÉRALE, HISTOIRE DE LA MÉDECINE

BOUCHUT. **Nouveaux éléments de pathologie générale**, comprenant la nature de l'homme, l'histoire générale de la maladie, les différentes classes de maladies, l'anatomie pathologique générale et l'histologie pathologique, le pronostic, la thérapeutique générale, par E. Bouchut, professeur agrégé à la Faculté de médecine de Paris. *Quatrième édition.* 1 vol. grand in-8 de x-880 pages, avec 245 figures..... 16 fr.
— **Traité de diagnostic et de sémiologie**, comprenant l'exposé des procédés physiques et chimiques d'exploration médicale (auscultation, percussion, cérébroscopie, sphygmographie, laryngoscopie, microscopie, analyse chimique) et l'étude des symptômes fournis par les troubles fonctionnels. 1 vol. gr. in-8 de 692 pages, avec 160 fig.. 12 fr.
CULLERRE. **Magnétisme et hypnotisme.** Exposé des phénomènes observés pendant le sommeil nerveux provoqué, au point de vue clinique, psychologique, thérapeutique et médico-légal. *Deuxième édition.* 1 vol. in-16 avec fig. (*Bibliothèque scientifique contemporaine*)..... 3 fr. 50
— **Les frontières de la folie.** 1 vol. in-16, 360 p. (*Bibl. scientifique contemp.*). 3 fr. 50
DAREMBERG. **Histoire des sciences médicales**, par Ch. Daremberg, professeur d'histoire de la médecine à la Faculté de Paris. 2 vol. in-8 avec figures..... 28 fr.
FOX. **Iconographie photographique des maladies de la peau.** 1 vol. in 4, 48 planches photographiées d'après nature, coloriées à la main. Cart..... 120 fr.
FRERICHS. **Traité pratique des maladies du foie et des voies biliaires.** *Troisième édition.* 1 vol. in-8 de xvi-896 pages, avec 158 figures..... 12 fr.
GALLARD. **Clinique médicale de la Pitié.** 1 vol. in-8, 600 pages, avec fig.. 10 fr.
GRIESINGER. **Traité des maladies infectieuses.** Maladies des marais, fièvre jaune, maladies typhoïdes (fièvre pétéchiale ou typhus des armées, fièvre typhoïde, fièvre récurrente ou à rechutes, typhoïde bilieuse, peste), choléra. *Deuxième édition.* 1 vol in-8, xxxii-742 pages..... 10 fr.
HALLOPEAU. **Traité élémentaire de pathologie générale**, comprenant la pathogénie et la physiologie pathologique. *Deuxième édition.* 1 vol. in-8 de 836 pages avec 145 figures..... 12 fr.

LES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

DE LA FRANCE

Librairie J.-B. BAILLIÈRE et FILS, 19, rue Hautefeuille, PARIS.

A LA MÊME LIBRAIRIE

BOIS (D.). — **Le petit jardin**, par D. Bois, aide-naturaliste de la chaire de culture au Muséum. 1889, 1 vol. in-16 de 352 p., avec 149 fig., cart..... 4 fr.

BONNIER (G.). — **Les plantes des champs et des bois.** Excursions botaniques : Printemps, été, automne, hiver, par G. Bonnier, professeur à la Faculté des sciences de Paris. 1887, 1 vol. in-8, avec 843 fig. dans le texte et 30 pl. dont 8 en couleurs. 24 fr.
— Cartonné ..... 26 fr.

CAUVET (D.). — **Cours élémentaire de botanique.** 1885, 1 vol. in-18, 783 p., avec 777 fig., cart..... 10 fr.

DENIKER. — **Atlas manuel de botanique.** Illustrations des familles et des genres de plantes phanérogames et cryptogames avec le texte en regard, par J. Deniker, bibliothécaire du Muséum. 1886, 1 vol. in-4, 400 pages, avec 200 planches, comprenant 3 300 fig., cart..... 30 fr.
— *Édition de luxe, en couleurs*, tirée à 500 exemplaires. 1889, 1 vol. in-4, 400 p., avec 200 pl. coloriées au pinceau d'après les aquarelles de Millet, cart..... 100 fr.

DUCHARTRE. — **Éléments de botanique**, comprenant l'anatomie, l'organographie, la physiologie des plantes, les familles naturelles et la géographie botanique, par P. Duchartre, membre de l'Institut (Académie des sciences). 3e *édition*, 1885, 1 vol. in-8 de VIII-1272 p., avec 571 fig., cart..... 20 fr.

GAUTIER (L.-M.). — **Les champignons**, considérés dans leurs rapports avec la médecine, l'hygiène publique et privée, l'agriculture, l'industrie et description des principales espèces comestibles, suspectes et vénéneuses de la France. 1884, 1 vol. grand in-8 de 508 p., avec 16 pl. chromolithographiées et 195 fig..... 24 fr.

GERMAIN (de Saint-Pierre). — **Nouveau Dictionnaire de botanique**, comprenant la description des familles naturelles, les propriétés médicinales et les usages économiques des plantes, la morphologie et la biologie des végétaux (étude des organes et étude de la vie). 1 vol. in-8 de XVI-1388 p., avec 1640 fig..... 25 fr.

GRENIER. — **Flore de la Chaîne jurassique.** Édition complète, précédée de la *Revue de la flore des Monts Jura.* 1865-1875, 3 parties formant 1 vol. in-8 de 1092 p. 12 fr.

HERAUD. — **Nouveau Dictionnaire des plantes médicinales**, description, habitat et culture, récolte, conservation, partie usitée, composition chimique, formes pharmaceutiques et doses, action physiologique, usages dans le traitement des maladies. 2e *édition*, 1884, 1 vol. in-18 de 620 p., avec 273 fig., cart..... 6 fr.

LUBBOCK. — **La vie des plantes.** 1889, 1 vol. in-8 de 320 p., avec 270 fig..... 6 fr.

PAULET (J.-J.) et LÉVEILLÉ. — **Iconographie des Champignons** de Paulet. Recueil de 217 planches dessinées d'après nature, accompagné d'un texte nouveau présentant la description des espèces figurées, leur synonymie, l'indication de leurs propriétés utiles et vénéneuses, l'époque et les lieux où elles croissent, par J.-H. Léveillé. Paris, 1855, in-folio, 135 pages, avec 217 planches coloriées, cartonné..... 170 fr.

SCHRIBAUX et NANOT. — **Éléments de botanique agricole**, à l'usage des écoles d'agriculture, des écoles normales et de l'enseignement agricole départemental, par Schribaux, directeur du laboratoire de l'Ecole d'agriculture de Joinville, et J. Nanot, professeur d'arboriculture à l'Ecole municipale de la ville de Paris. 1882, 1 vol. in-18 jésus de XX-328 p., avec 260 fig., 2 pl. col. et 1 carte..... 7 fr.

VERLOT (B.). — **Le Guide du botaniste herborisant.** Conseils sur la récolte des plantes, la préparation des herbiers, l'exploration des stations des plantes phanérogames et cryptogames et les herborisations, par Bernard Verlot, chef de l'Ecole botanique au Muséum. 3e *édition*, 1886, 1 vol. in-18 de XV-750 p., avec fig., cart..... 6 fr.

VESQUE. — **Traité de botanique agricole et industrielle**, par J. Vesque, maître de conférences à la Faculté des sciences de Paris et à l'Institut agronomique. 1885, 1 vol. in-8 de XVI-976 p., avec 598 fig., cart..... 18 fr.

VUILLEMIN (P.). — **La biologie végétale**, par P. Vuillemin, professeur d'histoire naturelle à la Faculté de médecine de Nancy. 1888, 1 vol. in-16 de 380 p., avec 82 fig. 3 fr. 50

ENVOI FRANCO CONTRE UN MANDAT POSTAL

6952-90. — Corbeil. Imprimerie Crété.

LES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

DE LA FRANCE

PAR

LÉON BOYER

AVEC 50 PLANCHES EN COULEURS

Par G. GAULARD

ROYAL COLLEGE OF PHYSICIANS, EDIN. LIBRARY

PARIS

LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

19, RUE HAUTEFEUILLE

—

1891

Tous droits réservés

PRÉFACE

L'étude des champignons a pris dans ces dernières années un tel développement, tant au point de vue purement scientifique qu'à raison de la place de plus en plus importante que prennent chaque jour ces plantes dans l'alimentation, que nous avons pensé qu'à côté des œuvres magistrales de cette pléiade de mycologues, qui compte les Bulliard, les Fries, les Tulasne, les Leveillé, les Vittadini, les Quélet, et nombre d'autres, il y avait encore place pour un ouvrage simple, pratique, à la portée de toutes les intelligences et de nature à faciliter aux commençants, autant par une exacte reproduction de la nature que par la description claire et précise des caractères botaniques, l'étude des connaissances indispensables à la distinction des espèces.

Nous n'avons pas la prétention d'avoir fait une œuvre absolument nouvelle dans son genre ; notre but a été de faire surtout un *livre utile* : ce que nous avons voulu, c'est contribuer par les moyens en notre pouvoir à la diffusion de la science mycologique, en vulgarisant les études et les travaux de nos maîtres et en cherchant à répandre dans toutes les classes de la société le goût de cette science ; c'est donner à ceux qui ne s'occupent des champignons qu'au point de vue purement alimentaire les moyens de satisfaire leur goût sans danger ; c'est fournir à d'autres un aliment à leur désir d'apprendre et de savoir ; c'est enfin offrir à tous un délassement à leurs travaux, une occupation qui n'est pas sans charmes, et disons-le aussi, une distraction aux ennuis et aux difficultés qu'amène chaque jour la lutte pour l'existence.

Ce but, qu'on nous permette de le dire, n'était pas aussi facile à atteindre qu'on pourrait peut-être le croire : Les matériaux, sur les-

quels porte l'étude des champignons, sont aujourd'hui si nombreux, si importants, que l'embarras commence dès qu'il s'agit de faire un choix. Bien des espèces ne peuvent avoir pour un public même instruit qu'un intérêt secondaire; d'autres, bien que comestibles, la plupart des cortinaires, par exemple, ne possèdent aucune des qualités qui distinguent et font rechercher les bons champignons; il en est enfin, comme certains polypores, qui sont durs, coriaces et ne sauraient figurer avec honneur sur une table.

Il nous fallait donc choisir les espèces les plus utiles, les plus abondantes, et les plus faciles à distinguer, indiquer les espèces similaires vénéneuses avec lesquelles on peut les confondre, faire ressortir les points de ressemblance ou les différences existant entre les unes et les autres; il était en même temps nécessaire, tout en restant dans le domaine scientifique, de donner la plus grande clarté et la plus minutieuse exactitude à nos descriptions. C'est ce résultat que nous nous sommes efforcé d'atteindre, et nous serions heureux de n'être pas resté au-dessous de notre tâche.

Et maintenant, est-il bien besoin d'insister longuement sur les avantages que peut nous procurer l'étude des champignons? Mieux que personne, Roques a dépeint son charme et ses attraits :

« Bien des gens, dit-il, s'étonnent qu'il y ait autant d'amateurs de champignons, mais ils ne savent pas qu'à part le plaisir de les manger on a des jouissances plus douces encore. On court, on les cherche, on les trouve, on les cueille; c'est une conquête, surtout lorsqu'ils sont rares. Et puis les mouvements qu'on fait dans les bois, la pureté de l'air qu'on respire sur les coteaux, les sites, les charmants paysages qui s'offrent à vos regards, le simple murmure d'un ruisseau ou d'une fontaine, l'attrait d'une belle journée, tout cela donne du calme et de la vigueur à l'esprit. On revient plus tranquille, mieux portant, on mange les champignons qu'on a cueillis; on les trouve délicieux; un bon cuisinier les a assaisonnés, c'est l'exercice. La digestion est faite, point de rêves pénibles. On reprend ses travaux ordinaires, et si on a quelque loisir, on retournera dans les bois; voilà encore un plaisir, et c'est l'espérance qui le donne. »

A cette peinture si vraie, si exacte, nous n'ajouterons qu'un mot : depuis trop longtemps c'est le dédain dans lequel on a tenu les champignons, « ces enfants de parents inconnus », comme on les appe-

lait, qui seul a causé les accidents, dont malheureusement encore les journaux de tous pays nous entretiennent périodiquement. Il faut se bien persuader que seule l'étude attentive des caractères botaniques de chaque espèce peut nous préserver de tout danger.

Livrons-nous donc à cette étude qui ne demande que le sacrifice de quelques moments de loisir. Des maîtres nous ont tracé la voie, ont aplani les obstacles; un peu d'attention et de bonne volonté nous conduira vite et sûrement au but.

Dans la première partie de cet ouvrage, nous avons exposé d'abord quelques considérations générales sur l'histoire des champignons et la réputation dont ils jouissaient dans l'antiquité. Nous avons ensuite donné les détails qui nous ont paru les plus intéressants sur la nature et la structure des champignons, leur habitat, leur germination, les procédés usuels de culture, de récolte et de conservation, les règles qui peuvent servir à distinguer les bonnes espèces des mauvaises, ainsi que quelques recettes sur la manière de les apprêter pour la consommation. En dernier lieu est exposée, dans la mesure utile pour la nature et l'étendue de l'ouvrage, la classification scientifique adoptée par la plupart des auteurs.

La seconde partie comprend la description des espèces représentées dans nos planches.

Les caractères particuliers à chaque espèce ont été indiqués minutieusement, sans cependant faire l'objet d'un trop grand développement. Nous nous sommes efforcé de rester clair, en donnant le plus souvent la signification exacte des qualifications scientifiques employées pour désigner les formes des champignons, les diverses parties dont ils se composent et les qualités qui leur sont propres.

Il nous a paru utile de faire connaître sommairement l'opinion émise par les principaux auteurs sur les qualités comestibles ou vénéneuses de chaque espèce. Nous avons aussi mentionné le résultat des expériences et des analyses chimiques qui ont été faites.

Enfin nous y avons joint les observations personnelles recueillies par nous au cours de nos longues et nombreuses excursions dans les pâturages et les forêts de la montagne et de la plaine.

Nous avons à peine besoin de dire que tous nos dessins ont été faits d'après nature, immédiatement au retour de l'excursion pendant laquelle chaque champignon a été récolté, et avant que des influences

quelconques aient pu en altérer sensiblement les formes et les couleurs.

Ces dessins ont été reproduits scrupuleusement et avec beaucoup de bonheur par notre collaborateur M. Gaulard, de la Société des artistes français; qu'il veuille bien recevoir ici tous nos compliments pour la manière dont il s'est acquitté de sa difficile tâche.

Le but que nous nous sommes proposé, en publiant ce livre, sera atteint et nous nous estimerons suffisamment récompensé de notre travail, s'il contribue à donner à nos lecteurs la foi qui nous anime, et à leur éviter les accidents auxquels peut exposer l'usage inconsidéré des champignons.

LÉON BOYER.

Pontarlier, août 1890.

PREMIÈRE PARTIE

LES CHAMPIGNONS

CHAPITRE PREMIER

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

De toutes les sciences qui ont sollicité l'attention humaine, la mycologie, c'est-à-dire l'étude des champignons, est peut-être la plus jeune, la moins approfondie jusqu'à ce jour et, par suite, la plus féconde en découvertes à faire.

Ce n'est pas que dès une antiquité déjà reculée, des hommes dont la science dominait le niveau des connaissances humaines alors acquises, ne se soient préoccupés de l'existence de ces végétaux et n'aient cherché à en faire connaître les caractères et la nature.

Hippocrate, puis Théophraste, et après eux et successivement Dioscoride, Pline et autres auteurs latins ou grecs ont donné dans leurs ouvrages des notions plus ou moins étendues sur les champignons.

Il n'existait alors qu'une seule classification uniquement basée sur les qualités comestibles ou vénéneuses qu'avait révélées l'usage qui en avait été fait.

Des siècles se sont écoulés sans que cette science ait fait le moindre progrès.

Ce n'est guère qu'au seizième siècle que des auteurs de nationalités diverses, reprenant les notions éparses dans les livres des anciens, leur donnèrent un corps auquel ils ajoutèrent leurs propres observations.

Enfin, plus tard, à la fin du dix-huitième siècle et au commen-

cement du dix-neuvième, Bulliard (1), Schæffer (2), Paulet (3), Krombholz (4) et autres publièrent de remarquables travaux, qui éclairèrent d'un jour tout nouveau la science mycologique.

Mais c'est à Fries (5) qu'il était réservé de donner des végétaux qui nous occupent une classification plus intelligente, basée sur des caractères immuables et certains.

Depuis, de nombreux auteurs, dont nous aurons l'occasion de citer les opinions dans la seconde partie de cet ouvrage, notamment Roques (6), Cordier (7), Gillet (8), Cooke et Berkeley, L. Gautier (9) et surtout M. le Dr Quélet (10), qui fait autorité en la matière, ont donné des ouvrages de vulgarisation qui ont contribué dans une très large mesure à débrouiller le chaos dans lequel se trouvait plongée la mycologie.

Chaque jour cette science fait de nouveaux progrès et attire de nouveaux adeptes. Il y a à peine quelques années, une Société mycologique s'est formée sous les auspices de M. le Dr Quélet.

(1) Bulliard, *Herbier de la France*. Paris, 1780-1795, 12 vol. in-fol. avec 602 pl. — *Histoire des champignons de la France*. Paris, an VI, in-fol. avec 111 pl. col.

(2) Schæffer, *Icones et descriptio fungorum quorumdam singularium*. Regensburg, 1761, in-4. — *Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu, cerca Ratisbonam nascuntur icones*. Ratisbonne, 1762-74, 4 vol. in-4 avec 220 pl.

(3) Paulet, *Traité des champignons*, Paris, 1793, 2 vol. in-4°. — *Iconographie des champignons. Recueil de 217 planches*. Paris, 1855, in-fol.

(4) Krombholz, *Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der eesbaren, schädlichen, und verdachtigen Schwämme*. Prag, 1821-1847, 10 parties in-fol.

(5) Fries, *Systema mycologicum sistens fungorum ordines, genera et species*. Gryphiswaldiæ, 1821-1829, 3 vol. in-8.

(6) Roques, *Histoire des champignons*, 2e édition. Paris, 1841.

(7) Cordier, *Les champignons de la France*, 4e édition. Paris, 1875 avec 60 pl.

(8) Gillet, *Les champignons qui croissent en France*. Paris, 1878, 1 vol. in-8 avec 123 pl.

(9) Gautier (de Mamers), *Les champignons considérés dans leurs rapports avec la médecine, l'hygiène publique et privée, l'agriculture et l'industrie, et description des principales espèces comestibles, suspectes et vénéneuses de la France*. Paris, 1884, 1 vol. in-8 avec 16 pl. col.

(10) Quélet, *Les champignons du Jura et des Vosges*. Montbéliard, 1872-1875, 3 parties in-8 avec 33 pl. col. — *Enchiridiom fungorum in Europa media et præsertim in Gallia vigentium*. 1 vol. in-18. — *Flore mycologique de France et des pays limitrophes*. 1 vol. in-12.

Elle compte déjà de nombreux membres qui, chacun dans la mesure de ses forces, travaillent à augmenter et à répandre les connaissances acquises.

Aujourd'hui, ce ne sont plus seulement les savants qui se livrent à l'étude des champignons. Il n'est presque personne qui n'ait quelques notions premières sur la nature et l'usage d'un certain nombre d'entre eux, personne qui n'ait eu l'occasion dans ses promenades de rencontrer ces végétaux, soit dans les forêts soit sur les gazons, d'en cueillir et d'en faire entrer, au moins quelques-uns, dans son alimentation. Mais tout le monde sait que, si les uns comme l'oronge, le cèpe, la morille, la truffe constituent un aliment au plus haut point nutritif et agréable, d'autres tels que la fausse oronge, l'amanite phalloïde, et certaines russules contiennent des poisons redoutables, qui malheureusement chaque année viennent plonger le deuil dans les familles.

Il devient donc de toute nécessité, pour ceux qui veulent faire usage des champignons, d'apprendre à en bien connaître les caractères botaniques; c'est ce qu'a très bien dit M. Forquignon (1) : « Voulez-vous devenir mycophages, soyez d'abord mycologues !... la tâche est agréable, elle n'est pas bien difficile et vous goûterez alors des plaisirs plus complets qu'aucune crainte, aucune arrière-pensée fâcheuse ne viendra troubler. »

(1) Forquignon, *Traité des champignons supérieurs.*

CHAPITRE II

NATURE ET STRUCTURE DES CHAMPIGNONS

On sait aujourd'hui d'une façon certaine que les champignons se reproduisent par eux-mêmes au moyen de graines très ténues appelées spores, dont nous indiquerons plus loin la place dans le champignon. Ces spores, visibles seulement au microscope, arrivées à maturité tombent à terre ou se trouvent souvent emportées par le vent et disséminées au loin. Sous l'influence de certaines conditions atmosphériques, et principalement de l'humidité, de la chaleur et même de l'électricité, la germination se produit, et la spore émet des filaments qui se ramifient, s'entrecroisent et forment à la longue le mycelium (c'est ce mycelium que l'on nomme blanc de champignons, et que l'on achète à Paris pour la culture du champignon de couche).

Ce mycelium est la souche sur laquelle, à peu près régulièrement tous les ans, à certaines saisons, se développent de nouveaux champignons, sous des influences qui ne sont pas encore bien connues ni déterminées aujourd'hui. Des filaments qui végètent ainsi sous le sol sortent alors, çà et là, comme de petits boutons qui insensiblement prennent forme, percent la terre et apparaissent à sa surface où ils continuent leur développement régulier.

Le mycelium qui constitue la partie vivace du champignon jouit de propriétés particulières. Habituellement, après avoir donné naissance à un nombre plus ou moins grand d'individus, il cesse

de produire et attend en état de repos l'arrivée d'une nouvelle saison favorable pour fructifier de nouveau. Parfois il arrive que les conditions favorables ne se présentant pas pendant plusieurs années, il reste sans rien produire, mais il n'en perd pas pour autant son pouvoir de fructification. Dès qu'il retrouve les conditions auxquelles il doit sa fertilisation, il recommence à donner de nouveaux champignons; on peut même impunément et sans nuire en aucune façon à ce pouvoir, prendre le mycelium dans le sol, le transplanter, même le faire sécher pour s'en servir plus tard.

Fig. 1. — Oronge vraie (*Amanita aurantiaca*), avec volve, anneau, pédicule, chapeau et lamelles.

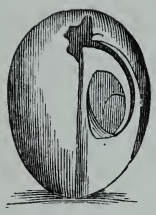


Fig. 2. — Coupe d'une amanite dans son extrême jeunesse.

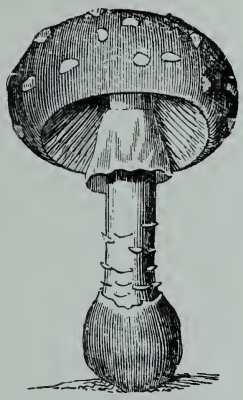


Fig. 3. — Fausse oronge (*Amanita muscaria*) avec volve atrophiée, anneau, pédicule, chapeau, verrues et lamelles.

Le mycelium est ainsi, à proprement parler, l'organe végétatif de la plante. Ce qu'on désigne ordinairement sous le nom de *champignon* n'en est que l'organe fructificateur et reproducteur. C'est de celui-ci que nous allons parler maintenant.

Nous avons dit que le champignon prend naissance sur le mycelium en forme de petit bouton; il est alors le plus souvent entouré entièrement d'une sorte d'enveloppe ou de voile (fig. 2) qui se déchire en laissant sur le champignon des traces plus ou moins visibles. Parfois ce voile disparaît entièrement; dans d'autres cas il a une consistance membraneuse, plus ferme, et

subsiste plus longtemps. C'est ainsi que dans les amanites on trouve presque toujours à l'état de maturité des débris de ce voile, auquel on donne le nom de *volve* (fig. 1 et 3).

Quand le champignon prend son développement normal, on remarque que, dans la plupart des cas, il se compose d'un pied, appelé aussi *pédicule* ou *stipe*, et d'un *chapeau*.

Le pied affecte des formes différentes : tantôt il est gros, épais, cylindrique, droit, tantôt élancé, grêle, bulbeux ou conique à sa base; il est aussi ou bien nu ou garni dans sa partie supérieure d'un anneau ou collerette (fig. 1 et 3). Parfois aussi il plonge dans les débris d'une volve membraneuse qui entourait le champignon dans sa jeunesse. Enfin il est tantôt central, tantôt excentrique ou latéral, plein ou fistuleux, creux ou garni de moelle. Dans certaines espèces de champignons, le pied n'existe même pas; on dit alors que le champignon est *sessile* : lorsque deux ou plusieurs pieds sont soudés ensemble, on dit qu'ils sont *connés*.

Le chapeau qui surmonte le pied ou stipe porte le nom générique d'*hyménophore* ; c'est lui qui en effet sert de support aux organes reproducteurs, appelés *hymenium* et qui sont disposés sur la partie inférieure, c'est-à-dire les lamelles dans les agarics, les tubes dans les bolets, les aiguillons dans les hydnes. Ce chapeau affecte aussi des formes diverses suivant les champignons, il a quelquefois la forme d'une spatule, d'une coupe, parfois, il est disposé en forme de massue ; tantôt il est hémisphérique, ovoïde, plan, convexe plan, tantôt conique ; enfin il est tantôt homogène, tantôt hétérogène : homogène, lorsqu'il n'est que le prolongement ou l'épanouissement du stipe, et qu'on ne peut le séparer de celui-ci sans le briser, hétérogène lorsque sa texture est différente de celle du pied, et que celui-ci peut s'en détacher facilement.

La partie inférieure de ce chapeau est occupée par des lamelles allant du centre à la circonférence, ou par des tubes ou aiguillons disposés perpendiculairement, suivant qu'il s'agit d'un agaric, d'un bolet ou d'un hydne (fig. 4, n°s 1 à 11).

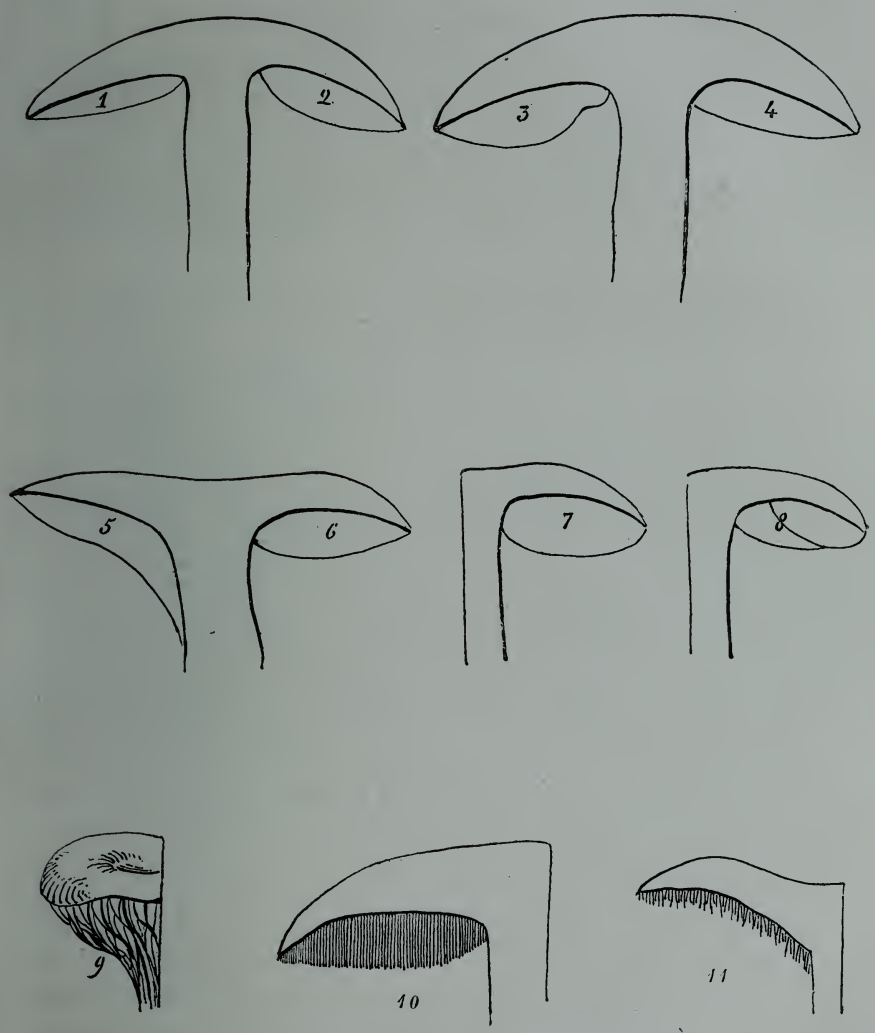


Fig. 4. — Lamelles des champignons.

1, lamelle libre.
2, lamelle écartée.
3, lamelle émarginée.
4, lamelle adnée.
5, lamelle décurrente.
6, lamelle sinuée.
7, lamelle ventrue.
8, lamelles inégales.
9, lamelles anastomosées.
10, tubes de bolets.
11, pointes ou aiguillons d'hydne.

C'est sur ces lamelles, tubes ou aiguillons, que sont déposées les spores. Celles-ci sont fixées à l'extrémité de filaments appelés stérigmates, qui sont eux-mêmes supportés habituellement, au nombre de quatre, par des *basides*, sortes de cellules arrondies ou ovoïdes à côté desquelles on remarque d'autres cellules plus grandes, dépourvues de stérigmates et de spores et que l'on nomme *cystides* (fig. 5 et 6). Quant au rôle de ces dernières cellules dans la reproduction du champignon, c'est encore un sujet de controverse entre les auteurs.

Les cellules de l'hymenium, que nous venons d'indiquer sous le nom de *basides*, ne sont appelées de ce nom que lorsqu'elles portent les spores à l'extérieur. Lorsque, au contraire, elles les portent à l'intérieur, on leur donne le nom d'*asques* ou de *thèques*. Enfin le chapeau, ou hyménophore, a une surface tantôt unie, lisse ou rugueuse, tantôt glabre ou tomenteuse, humide, sèche ou visqueuse; son bord, ou marge, est tantôt droit, roulé en dessus ou en dessous, tantôt lobé, crevassé ou fendillé. Parfois aussi il porte, sous forme de petites verrues ou granulations blanchâtres ou jaunâtres souvent farineuses, des débris du voile général qui enveloppait primitivement le champignon (fig. 3).

Pour terminer ce que nous avons à dire sur la nature générale des champignons, il nous reste à parler, en quelques mots, des spores elles-mêmes. Les spores sont de petits corps ou globules qui varient de forme et de grandeur; elles sont si ténues qu'on ne peut les apercevoir qu'à l'aide du microscope; leur nombre dans un seul champignon est incalculable; elles sont sphériques, ovales ou fusiformes, globuleuses, lisses ou hérissées; elles affectent aussi des couleurs différentes, allant du blanc au jaune crème, du rose pâle au jaune ocracé, du bai ou rouge brun au brun ou bistre noirâtre; d'autres ont une couleur rouille, couleur cannelle ou cuir pâle. Habituellement, les agarics ont la couleur des spores qui les recouvrent. Cependant nous devons ici faire cette observation que, dans les divers états de jeunesse, de maturité ou de vieillesse, où l'on peut observer le

même champignon, la couleur des spores n'est pas toujours identiquement la même.

Pour ne citer qu'un exemple, dans l'agaric champêtre, les spores, dans la jeunesse, sont d'un rose très pâle qui tourne d'abord au rose plus vif, et prennent, dans la vieillesse, une couleur brunâtre, rappelant celle du chocolat. Quel que soit le champignon que l'on veut étudier, il est nécessaire, pour en faire une détermination sûre, de connaître la couleur de ses spores,

Fig. 5. — Basides et stérigmates ou spicules.

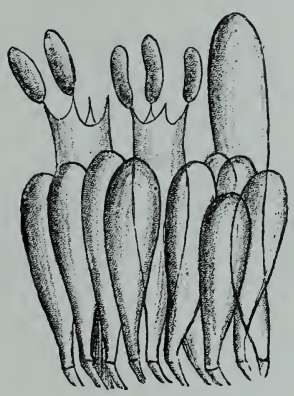


Fig. 6. — Fragment d'hymenium muni de basides, de cystides et de paraphyses.

car c'est là précisément un des caractères sur lesquels est basée la classification de Fries, adoptée aujourd'hui par tous les botanistes, et que nous aurons à indiquer plus loin. Les auteurs nous ont donné un moyen des plus simples pour arriver à ce résultat. On prend un morceau de papier blanc que l'on teint en noir dans la moitié seulement de sa surface ; sur la ligne médiane qui sépare le blanc du noir ou dépose le chapeau du champignon, l'hymenium en dessous, après avoir retranché toute la partie du stipe qui dépasse la marge du chapeau. On laisse ainsi le tout pendant quelques heures; on remarque alors sur la surface de papier que recouvrait le champignon l'image comme photographiée du champignon lui-même, avec ses feuillets nettement dessinés par les spores qui sont tombées en

masse de l'hymenium, et dont la couleur tranche nettement sur la partie noire ou la partie blanche selon qu'elle est elle-même blanche, rose brune ou teintée diversement.

Nous avons nous-même expérimenté souvent ce moyen que nous ne pouvons que recommander aux personnes que cette étude pourrait intéresser.

Nous n'ajouterons que quelques mots relativement à la composition chimique des champignons : de nombreux savants, parmi lesquels Vauquelin, Letellier et Boudier (1), ont soumis diverses espèces de champignons à l'analyse chimique. Le résultat auquel ils sont arrivés, a démontré que ces végétaux contiennent presque tous, dans une proportion plus ou moins grande, des principes communs qui sont comme les éléments constitutifs de la plante. Les éléments dominants paraissent être l'eau, l'azote et le phosphore ; on y trouve aussi, suivant les espèces, de la gélatine, de l'albumine, des alcaloïdes solubles, des matières grasses, des huiles esssentielles des matières sucrées et autres substances différentes.

La quantité de matières azotées que l'on trouve généralement dans les champignons permet de dire qu'ils ont une grande valeur nutritive. C'est une nourriture saine, qui, par ses éléments, se rapproche énormément de la viande. On a reproché aux champignons d'être indigestes ! Ne serait-ce pas plutôt parce que, souvent, obéissant à la passion gastronomique, on s'est laissé entraîner à en manger de trop grandes quantités ? A ce compte, on devrait bannir de nos tables nombre de mets qui y figurent tous les jours ! Dans bien des pays, notamment en Russie et en Allemagne, l'usage des champignons est très répandu, surtout à la campagne où les habitants, dans les années où les récoltes ont manqué, en font de grands approvisionnements pour leur subsistance pendant l'hiver. Les animaux eux-mêmes, obéissant à leur instinct, ne dédaignent pas de les faire entrer dans leur

(1) Boudier, *Des champignons au point de vue de leurs caractères usuels, chimiques et toxicologiques*. Paris, 1865.

alimentation. Il n'est pas jusqu'aux limaces et aux insectes qui ne viennent prendre part au festin que la nature prodigue leur a servi, et il n'est pas rare que l'amateur trouve le chapeau ou le pied du champignon occupé par un habitant qui s'y taille un logis à sa convenance.

Nous ne pouvons nous empêcher de regretter que, par suite d'une indifférence qui ne s'explique guère, des richesses alimentaires aussi considérables que celles que nous offrent les champignons se trouvent chaque année perdues. Cependant, pour être juste, nous devons constater que, depuis quelques années, l'attention s'est portée plus sérieusement que jamais sur les études mycologiques, et nous nous plaisons à espérer que le temps n'est pas loin, sans doute, où, grâce aux ouvrages de vulgarisation qui ont déjà paru, aux expériences quotidiennes qui se poursuivent, chacun sera à même de manger le bolet ou la russule qu'il aura cueillis lui-même, sans être troublé par la crainte d'un empoisonnement.

CHAPITRE III

HABITAT DES CHAMPIGNONS

Il serait inexact de croire d'une façon générale et absolue que les champignons varient, quant aux espèces, suivant les pays : que, par exemple, ceux qu'on observe en Allemagne diffèrent entièrement de ceux que l'on récolte en Italie ; que, plus particulièrement encore, les espèces varient d'un département à un autre en France. Ce qui est vrai, c'est qu'à part quelques espèces particulières comme la morille conique, l'*Hygrophorus pudorinus* qui affectionnent spécialement les bois de conifères et ne se rencontrent que là où croissent les bois de cette espèce, les champignons sont pour la plupart cosmopolites et se trouvent à peu près les mêmes dans tous les pays.

Notons toutefois cette différence que tel champignon très commun dans le midi de la France, comme l'*Amanita cæsarea*, par exemple, est beaucoup plus rare dans le nord ou l'est, où une chaleur régulière et prolongée, condition nécessaire de son apparition, se manifeste plus rarement, tandis que telle autre espèce, commune dans l'est, ne se trouvera que de loin en loin dans les pays plus chauds.

Si nous avons tenu à parler du caractère cosmopolite des champignons, c'est pour détruire cette opinion erronée, que nous avons entendu émettre par nombre de personnes, que chaque région, chaque province, chaque département a une flore mycologique spéciale. Il n'en est rien, et il suffit de con-

sulter les auteurs de nationalités diverses qui ont écrit sur la matière pour se convaincre qu'on a toujours affaire, en Angleterre comme en France, en Italie comme en Allemagne, aux mêmes espèces et aux mêmes types de champignons.

D'une façon générale, et partout où se manifeste le règne végétal, on trouve des champignons; mais leur abondance reste subordonnée aux conditions de chaleur, d'humidité et, parfois même, de lumière qui leur sont nécessaires pour croître et se développer.

Ainsi, par exemple, en Algérie, où un séjour de quelques années nous a permis de faire quelques observations, nous avons remarqué que la période la plus favorable à l'apparition des champignons était le printemps, à raison des pluies qui tombent habituellement à cette époque de l'année et de la chaleur qui déjà, à ce moment, atteint une certaine intensité. Notons en passant que nous y avons surtout constaté l'apparition d'une excellente espèce que l'on désigne dans le pays sous le nom de *champignon de fenouil* et qui est une variété de mousseron se rapprochant de *Tricholoma Gambosum* ou *Georgii*. Pendant le reste de l'année, à part l'automne quand il est pluvieux, la végétation fongique nous a paru à peu près nulle.

L'excès du froid est encore moins favorable au développement des champignons que la chaleur.

Aussi considère-t-on, avec raison, les régions tempérées comme celles où croissent le plus facilement les diverses espèces connues.

Ici une distinction est nécessaire, car si, dans ces régions, on trouve des champignons pendant la plus grande partie de l'année, on ne voit pas croître toutes ensemble les diverses espèces. Les unes font leur apparition au premier retour des beaux jours; d'autres attendent la saison d'été; d'autres enfin, et c'est le plus grand nombre, n'apparaissent qu'en automne et même au commencement de l'hiver.

Au printemps ce sont principalement les morilles, les mous-

serons ; pendant l'été, la chanterelle, quelques bolets, des russules ; viennent ensuite, en automne, les lactaires, les représentants du genre *Tricholoma*, l'agaric champêtre et diverses *amanites*, l'hydne commun, etc. ; à l'hiver sont réservés les truffes, pézizes et surtout les polypores.

Il faut aussi distinguer les champignons d'après les lieux qu'ils affectionnent. Les uns sont spéciaux aux prairies et lieux découverts ; les autres vivent dans les profondeurs des bois ; ceux-ci croissent sur les troncs des arbres ; ceux-là dans les mousses. Pour guider les amateurs, nous donnons ci-dessous un aperçu des lieux où poussent plus spécialement les espèces décrites dans la deuxième partie de cet ouvrage.

I. — Champignons des prairies, champs, jardins, friches et autres lieux découverts.

Tricholoma albellum. — *Lepiota excoriata*. — *Psalliota campestris*. — *Psalliota arvensis*. — *Hygrophorus puniceus*. — *Clitocybe infundibuliformis*. — *Amanita vaginata*. — *Coprinus comatus*. — *Coprinus atramentarius*. — *Clitopilus orcella*. — *Marasmius oreades*. — *Tricholoma gramnopodium*. — *Tricholoma* [*oreina*].

II. — Champignons des bois ou des lisières des forêts.

Sur le sol : *Amanita cæsarea*. — *Amanita muscaria*. — *Amanita pantherina*. — *Amanita rubescens*. — *Amanita phalloides*. — *Tricholoma decastes*. — *Tricholoma sulfureum*. — *Tricholoma nudum*. — *Tricholoma triste*. — *Tricholoma ustale*. — *Clitocybe inversa*. — *Clitocybe nebularis*. — *Hygrophorus pudorinus*. — *Hygrophorus agathosmus*. — *Lactarius piperatus*. — *Lactarius volemus*. — *Lactarius deliciosus*. — *Russula virescens*. — *Russula emetica*. — *Collybia dryophila*. — *Hydnum repan-*

dum. — *Cantharellus cibarius.* — *Boletus æreus.* — *Boletus edulis.* — *Boletus aurantiacus.* — *Boletus luridus.* — *Boletus flavus.* — *Boletus granulatus.* — *Craterellus cornucopiodes.* — *Morchella esculenta.* — *Morchella conica.*

Sur les souches des arbres : *Pholiota mutabilis.* — *Pholiota squarrosa.* — *Armillaria mellea.* — *Hypholoma fasciculare.* — *Hypholoma sublateritium.* — *Hypholoma appendiculata.*

Il convient encore d'ajouter à cette division un peu générale que certaines espèces, comme la morille conique, l'hygrophore modeste, préfèrent les bois de sapins, que d'autres comme les bolets jaune et granulé se rencontrent plus spécialement dans les bois de pins ou sur la lisière de ces bois, que les coprins habitent de préférence nos jardins, nos cours ou nos fumiers ; qu'enfin certains champignons croissent solitaires, tandis que d'autres vivent en groupes plus ou moins nombreux, et qu'il y en a même un certain nombre, parmi ces derniers, qui sont toujours disposés en cercles, comme l'agaric champêtre, et l'agaric nu ou pied bleu.

Il est à remarquer aussi que la couleur d'une même espèce est susceptible de varier sensiblement selon le lieu où elle croît. Tel champignon trouvé dans un taillis épais, où la lumière ne pénètre que difficilement, présente une couleur de chapeau très intense, alors que le même champignon croît plus pâle dans un lieu découvert. On a conclu avec raison, des observations qui ont été faites à ce sujet, que la lumière, ainsi que cela arrive pour les autres plantes, a une réelle influence sur la couleur des champignons, et que celle-ci, en général, est d'autant moins vive et éclatante que la plante reçoit plus de lumière.

Il n'en est pas de même de l'odeur et de la saveur particulières qui distinguent chaque champignon. Ici le caractère est immuable pour chaque espèce, quel que soit le pays, quel que soit le lieu où on la récolte. Aussi ce caractère est-il considéré comme très important, parce qu'il servira toujours à distinguer d'une façon sûre et précise les espèces les unes des autres.

L'odeur des champignons est, comme leur couleur, assez variable selon les espèces. Les uns répandent, comme le mousseron, une odeur agréable de farine fraîchement moulue; d'autres sentent l'anis, l'iris ou l'œillet, ou ont simplement une odeur fongique, délicate et parfumée; d'autres espèces, au contraire, n'exhalent que des odeurs désagréables; citons notamment le *Phallus impudicus* dont l'odeur est cadavéreuse, le *Tricholoma sulfureum* qui sent le gaz d'éclairage, le genre *Hebeloma* dont l'odeur particulière est celle du radis.

Quant à la saveur des champignons, elle est âcre, douce, amère ou poivrée, fade, insipide ou agréable. Certaines espèces mangées crues laissent dans la bouche comme un goût de noisette ou d'amande. Tels sont notamment le *Lactarius volemus* et le *Tricholoma nudum*.

Ce dernier caractère a comme l'odeur, une grande importance pour la détermination des espèces. Qu'il s'agisse d'une bonne espèce ou d'une espèce vénéneuse, il n'y a aucun inconvénient à prendre un petit morceau de chair de la grosseur d'un pois et à le mâcher pendant quelques secondes pourvu qu'on le rejette après que sa saveur aura été déterminée par l'impression faite sur la bouche.

CHAPITRE IV

RÈGLES POUR DISTINGUER LES ESPÈCES COMESTIBLES DES ESPÈCES VÉNÉNEUSES

Existe-t-il des règles sûres, précises et bien déterminées pour faire en toute sécurité cette distinction? C'est là une question qui n'a pas manqué, on le comprendra aisément, d'attirer l'attention aussi bien des amateurs que des savants. Qu'on le sache bien, et en ceci nous ne nous faisons que l'écho des maîtres qui ont écrit sur la matière, il n'y a que les caractères purement botaniques qui puissent servir à distinguer les espèces comestibles et vénéneuses. Il faut de toute nécessité arriver à distinguer une amanite d'une lépiote, une russule d'une chanterelle ou d'un cortinaire, comme on distingue un pinson d'un moineau, un poireau d'un oignon.

Nombre de personnes s'imaginent, sans que nous puissions en donner une raison plausible, qu'il existe des moyens particuliers et en quelque sorte mécaniques de discerner les bons champignons des mauvais. Les uns trouvent une présomption suffisante d'un caractère vénéneux dans une saveur amère, salée ou poivrée, acerbe, âcre ou brûlante. Certaines espèces vénéneuses ont en effet une saveur désagréable, mais il est des espèces comme les hydnes, les chanterelles et certains lactaires, qui sont bel et bien comestibles, et dont la saveur piquante et âcre, quand le champignon est mangé cru, disparaît entièrement par la cuisson, tandis que d'autres, comme la fausse oronge,

espèce éminemment vénéneuse, ont une saveur à peu près nulle. D'autres personnes estiment que le goût de noisette, de farine fraîche ou de cerfeuil, et en général toute odeur fine et agréable, caractérise le champignon comestible. Cela est vrai dans bien des cas, mais non pas toujours et d'une façon absolue. Nous ferons remarquer notamment qu'il existe, parmi les espèces vénéneuses ou tout au moins suspectes des champignons qui exhalent, comme d'autres espèces comestibles, une fine odeur de farine fraîchement moulue.

On a aussi cherché à tirer parti des nuances diverses qui distinguent les espèces. C'est ainsi qu'on a prétendu que les champignons d'un jaune pur, d'un brun mat, d'un rouge couleur de vin, ou d'une nuance violette ou blanche, étaient généralement comestibles, tandis que les champignons vénéneux se distinguaient surtout par une couleur rouge vif, ou vert jaunâtre.

Disons que pas plus que l'odeur ou la saveur, la nuance du champignon ne peut tenir lieu de caractère précis. Une couleur blanche et pure est commune au *Psalliota arvensis*, champignon comestible, et à l'*Amanita verna*, champignon vénéneux. La russule alutacée comestible et la russule émétique vénéneuse, ont toutes deux le chapeau d'une couleur rouge, d'une intensité peu différente. Enfin l'excellent palomet offre une couleur de chapeau peu différente de celle de l'amanite phalloïde et de la russule bifurquée, qui sont toutes deux vénéneuses.

La couleur de la chair a été également invoquée comme un signe distinctif des qualités bonnes ou mauvaises des champignons, suivant qu'exposée à l'air elle restait blanche ou prenait une teinte livide, bleue ou verdâtre.

Nous reconnaissons volontiers que bon nombre d'espèces vénéneuses, surtout parmi les bolets, présentent à la cassure des teintes verdâtres ou bleuâtres qui n'engagent pas à en faire usage; mais nous ferons remarquer que, parmi les espèces mauvaises, il en est, comme l'*Amanita muscaria* dont la chair reste

immuablement blanche, tandis que de très bonnes espèces, comme le *Lactarius volemus* et le bolet orangé prennent l'un une teinte rousse, l'autre une teinte lie de vin tournant promptement au noir. L'oronge vineuse, champignon des plus délicats, en offre un nouvel exemple, en prenant, dans presque toute sa partie charnue, une teinte lie de vin, qui sert à la distinguer d'individus de la même famille.

A côté de ces signes et caractères, tirés de la nature apparente des espèces, il existe un certain nombre de préjugés ou de moyens empiriques, contre lesquels il est nécessaire de prémunir l'amateur. On a dit bien souvent qu'une pièce d'argent mise en contact avec des champignons cuisant dans l'eau bouillante noircissait lorsqu'ils étaient vénéneux, et qu'à l'inverse elle restait blanche lorsqu'on avait affaire à des champignons comestibles. Rien n'est plus inexact que cette croyance, qui a dû être trop souvent la cause de déplorables accidents. Que l'on sache bien que même dans certaines espèces comestibles, il existe, comme nous l'avons dit, des sels qui, sous l'influence de la chaleur, sont susceptibles de décomposer l'argent et de lui donner une teinte noirâtre, tandis que d'autres espèces vénéneuses laisseront ce métal absolument pur.

Il ne faut pas davantage prendre en considération cette circonstance qu'un champignon aura été attaqué et mangé en partie par les limaces ou les insectes, pour en conclure que l'homme pourra aussi le manger impunément. On voit en effet tous les jours les espèces les plus redoutables rongées et percées à jour par ces petits animaux. L'impunité dont jouissent ceux-ci semble résulter uniquement, d'après les auteurs, des différences qui existent entre les organes digestifs des animaux et ceux de l'homme.

Il y a plus encore : un champignon comestible est susceptible, à raison de sa décomposition chimique, qui s'opère rapidement, de devenir malfaisant lui-même, lorsqu'il est trop vieux ; il faut donc user de précautions, même à l'égard des bonnes espèces, et

ne choisir, pour les servir sur la table, que les champignons jeunes et frais. On évitera ainsi souvent des inconvénients qui ne laissent pas que d'être quelquefois assez graves.

Il existe un autre moyen préconisé par presque tous les auteurs pour rendre inoffensives non seulement les espèces sur l'innocuité desquelles on conserverait quelque doute, mais encore celles qui sont les plus vénéneuses, telles que l'amanite aux mouches et la russule émétique.

Morel (1) s'explique ainsi sur ce moyen dont la découverte est due, croyons-nous, à Gérard.

« Pour chaque 500 grammes de champignons coupés en morceaux d'assez médiocre grandeur, il faut un litre d'eau acidulée par deux ou trois cuillerées le vinaigre et deux cuillerées de sel gris. Dans le cas où l'on n'aurait que de l'eau à sa disposition, il faut la renouveler une ou deux fois. On laisse les champignons macérer dans le liquide pendant deux heures entières, puis on les lave à grande eau. Ils sont alors mis dans de l'eau froide que l'on porte à l'ébullition, et après un quart d'heure ou une demi-heure on les retire, on les lave, on les essuie et on les apprête soit comme un mets spécial, et il comporte les mêmes assaisonnements que les autres, soit comme condiment. »

Ce procédé est basé sur la propriété qu'auraient le sel et le vinaigre de dissoudre dans l'eau le principe vénéneux des champignons. On comprend qu'après une macération suffisante l'alcaloïde contenu dans la plante se trouvant dissous en grande partie, celle-ci puisse devenir à peu près entièrement inoffensive après l'avoir fait bouillir à l'eau. C'est alors l'eau elle-même qui contient tout le principe toxique, et il serait dangereux de s'en servir.

Cette méthode a été, paraît-il, expérimentée avec succès sur les espèces les plus vénéneuses. M. le docteur Gautier, de

(1) Morel, *Traité des champignons.*

Mamers (Sarthe), en a fait, dit-il (1), l'essai sur les animaux, ensuite sur lui-même, et n'a obtenu que de bons résultats, qui expliqueraient suffisamment ce fait connu, que certaines personnes ont pu manger des espèces franchement reconnues vénéneuses sans en avoir été aucunement incommodées. Seulement, on doit considérer comme très probable que ces espèces avaient subi préalablement un traitement analogue à celui que nous avons indiqué plus haut.

C'est d'ailleurs ce qui se fait sur une vaste échelle en Russie, où les habitants des campagnes consomment de très grandes quantités de champignons, qu'ils conservent dans le sel et le vinaigre sans s'occuper autrement de leur nature particulière. Il est notamment de notoriété certaine, ainsi qu'en témoignent Cooke et Berkeley, que l'agaric aux mouches, ainsi préparé, a été mangé impunément dans ce pays.

Nous n'avons, en présence de ces expériences, et des résultats obtenus, aucune raison de ne pas croire à l'efffcacité de ce moyen, mais nous sommes convaincu que les champignons ainsi traités perdent la saveur qui les fait ordinairement apprécier, et qu'en définitive ce moyen ne doit être conseillé et seulement comme mesure de précaution qu'aux personnes qui ne seraient pas absolument certaines des qualités alimentaires des espèces qu'elles auraient recueillies.

(1) Gautier (de Mamers), *Les champignons considérés dans leurs rapports avec la médecine, l'hygiène publique et privée, l'agriculture et l'industrie, la description des principales espèces comestibles, suspectes et vénéneuses de la France.* Paris, 1884, in-f°, avec 16 planches chromolithographiques.

CHAPITRE V

CULTURE DES CHAMPIGNONS

Jusqu'à ce jour il n'y a guère que le *Psalliota campestris*, (agaric champêtre), que l'on soit arrivé à cultiver avec succès, sous le nom de *champignon de couche*.

Paris produit chaque année des quantités considérables de ce champignon, qui se cultive dans des caves mesurant plusieurs kilomètres carrés de superficie. Cooke et Berkeley rapportent que, dans une de ces caves, situées à Montrouge, le propriétaire en récolte en moyenne 150 kilogrammes par jour qui sont envoyés au marché ou conservés en boîtes et forment un impor tant article d'exportation à l'étranger.

Quelques auteurs ont fait connaître la manière dont il faut procéder pour obtenir ce champignon.

Nous empruntons à Roques la méthode qu'il indique pour cette culture :

« Un moyen simple et facile, dit-il, de se procurer toute l'année le champignon comestible, est de creuser dans un jardin bien abrité au midi ou au levant une fosse profonde de six pouces, large d'environ deux pieds, d'une largeur proportionnée à l'étendue du terrain; de la remplir de bon fumier de cheval qu'on larde de blanc champignon d'espace en espace et qu'on recouvre ensuite de terre végétale. On l'arrose de temps en temps, plus souvent en été, surtout si la chaleur est vive et on la garantit du froid en la couvrant de paille ou de fumier non

consommé. On peut établir la couche dans une cave où elle demande moins de soins, la température étant toujours à peu près la même. Pour que la couche ne s'affaiblisse point, il faut l'arroser avec l'eau qui a servi à laver les champignons et laisser de temps en temps sécher sur pied quelques individus, afin que leurs graines se déposent sur la couche et entretiennent sa fécondité.

» On obtient aussi des champignons, en mêlant leurs épluchures au fumier d'âne ou de cheval et en dispersant ce mélange dans les bosquets, dans les jardins, sur un sol préalablement remué à la pioche ou à la pelle. La saison la plus convenable pour la culture de ces plantes est le printemps et le commencement de l'automne.

Cet auteur ajoute encore : »

« Mais un moyen, sûr de succès, c'est celui que je dois à l'instruction de la nature révélée par le hasard et recueillie avec attention. Tous les fumiers chargés de crottin de nos animaux, notamment de la race bovine ou ovine, lorsqu'ils sont un peu consommés, et blanchis, ou moisis par la privation d'air, produisent en peu de temps l'agaric comestible.

» Ainsi il suffit de placer dans une cave sèche ou dans un lieu sec et privé d'air, du fumier de cheval non consommé, à peu près à l'état où il se trouve quand on le sort des couches à melons, mieux celui d'âne ou de mulet, mieux encore celui de chèvre ou de mouton, en observant que ces fumiers seront d'autant plus productifs qu'ils seront plus riches en crottins de ces animaux. Ce fumier qui dans quelques semaines se blanchira, surtout s'il n'est pas trop humide, sera converti en blanc de champignons. »

Habituellement les personnes qui veulent se livrer à la culture de l'agaric champêtre achètent du blanc tout préparé pour en larder les couches qu'elles préparent.

Mais tout le monde n'a pas toujours à sa disposition ce blanc de champignon.

Aussi croyons-nous devoir, indépendamment des indications données ci-dessus faire connaître la façon dont un auteur anglais, M. Cuthil, dit que l'on peut produire ce blanc sans frais.

Selon cet auteur, le crottin ramassé sur les routes, mélangé à un peu de sable du chemin doit être mis en tas et trépigné fortement. Il s'échauffera un peu ; moins il sera pressé, moins il s'échauffera.

Ce crottin mis au sec, dans un trou, dans un coin à couvert, donnera en peu de temps du blanc de champignon, à la seule condition de ne pas le laisser trop s'échauffer ; à cet effet, dit-il, « il faut le retourner deux fois par jour pour laisser s'échapper la chaleur et la vapeur, si l'on néglige cette précaution, le blanc naturel du crottin est détruit ».

On s'est beaucoup préoccupé et l'on se préoccupe encore de la question de savoir si d'autres champignons ne pourraient pas être cultivés avec le même succès que l'agaric champêtre. De nombreuses expériences ont été faites pour reproduire les espèces les plus délicates au goût comme le bolet, l'oronge, la truffe, la morille, le palomet.

M. le docteur Thore assure que, dans le département des Landes, on sème le bolet comestible et le palomet de la manière suivante : on arrose simplement la terre d'un bosquet planté en chênes avec l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de ces espèces de champignons. Ce procédé, dit-il, ne manque jamais de réussir.

Jusqu'à présent il n'apparaît pas que les efforts tentés pour reproduire l'oronge aient abouti à des résultats certains. On a essayé, comme pour d'autres champignons, de la transporter avec la motte de terre sur laquelle elle a poussé.

On obtient ainsi de nouveaux champignons pendant un an ou deux, et encore à la condition de replacer la motte dans une situation identique à celle qu'elle avait naturellement ; mais il est rare que l'apparition du champignon continue au delà de ce temps.

Nous avons appris que, récemment, des expériences auraient été faites sur la truffe et la morille. Mais les résultats qui ont été obtenus, quoique ayant une certaine importance, ne nous ont pas encore paru suffisamment confirmés pour considérer dès à présent comme résolu le difficile problème de la reproduction artificielle de ces espèces.

CHAPITRE VI

RÉCOLTE — CONSERVATION DES CHAMPIGNONS RENSEIGNEMENTS SUR LA MANIÈRE DONT ON PEUT UTILISER LEURS QUALITÉS ALIMENTAIRES

La première règle qui s'impose pour récolter des champignons, soit qu'on les veuille manger immédiatement soit qu'on les destine à être conservés, c'est d'opérer autant que possible par un temps sec, les champignons recueillis humides ayant une tendance plus marquée à se pourrir rapidement. Il est bon de se munir d'un panier ouvert et peu profond, de manière que les champignons ne soient pas trop entassés les uns sur les autres, ce qui, après un certain temps, amènerait nécessairement l'écrasement de ceux qui seraient dessous.

Il ne faut, d'une manière générale, récolter que les champignons jeunes, fermes, et qui n'ont pas atteint leur entier développement. Ils sont d'abord d'une conservation plus facile et gardent mieux leur parfum et leur arome. Ensuite, le champignon, quand il devient vieux, sans être positivement vénéneux, peut occasionner certains accidents. On ne doit pas arracher le champignon avec sa racine ; ce mode de procéder est mauvais : d'abord pas ce qu'il a pour résultat de détruire la partie du mycelium sur lequel a poussé le champignon, et en second lieu parce que la terre ou le sable qui adhère au pied se répand dans les lamelles et les tubes et nécessite un lavage qui ne fait pas toujours complètement disparaître ces débris gênants. Le pied

doit être coupé à l'aide d'un couteau à un ou deux centimètres au-dessus du sol.

Le champignon cueilli, on doit l'éplucher proprement comme si on voulait le manger, c'est-à-dire enlever, lorsqu'elle est distincte, la pellicule du chapeau, ainsi que les tubes ou lamelles lorsque la plante a déjà quelque développement. On nettoie, par un léger grattage, la surface du pédicule, dont on retranche la partie inférieure.

Si le champignon est petit, on le laisse entier, ou simplement coupé en deux ; s'il est gros et charnu, on le coupe en morceaux de moyenne grandeur.

On connaît deux moyens principaux pour conserver les champignons ainsi apprêtés : la *dessiccation* et la *mise en boîtes* ou *dans des vases*. Nous allons expliquer sommairement comment l'on procède dans l'un et l'autre cas.

Dessiccation. — Vos champignons épluchés et coupés ainsi qu'il vient d'être dit, vous les enfilez en chapelets au moyen d'une forte aiguille, en ayant soin de laisser un petit intervalle entre chaque champignon ou morceau de champignon, de manière à empêcher le contact qui amènerait la pourriture. Si la température est chaude, vous pouvez laisser vos chapelets sécher naturellement en les suspendant à l'air dans un lieu sec et à l'ombre. Quelques jours suffisent pour atteindre le degré de dessiccation nécessaire. Si la chaleur extérieure n'est pas suffisante, ce qui arrive assez souvent vers la fin de l'automne, suspendez vos chapelets à des chaises, disposées autour du fourneau de cuisine à une distance de 20 à 25 centimètres, de manière qu'ils soient exposés à une chaleur douce et aussi uniforme que possible. Vous aurez seulement soin de les retourner de temps à autre, de manière que la chaleur agisse également sur tous les individus enfilés.

Au bout d'un ou deux jours vous pouvez les retirer. Ils sont au point de dessiccation voulue lorsque la consistance de la plante cesse d'être molle. Il est bon alors, pour assurer une bonne con-

servation, de passer pendant cinq à dix minutes les chapelets au four, qu'on laissera ouvert. Les chapelets doivent, en cet état, être suspendus dans un lieu sec à l'abri de la poussière.

Depuis quelques années, nous n'employons pas d'autre moyen que celui que nous venons d'indiquer et nous avons toujours obtenu les meilleurs résultats. Quand on veut se servir des champignons ainsi desséchés, on les fait tremper pendant quelques heures à l'eau douce; on les passe à l'eau bouillante, puis, après qu'ils ont été égouttés, on les emploie de la même manière que les champignons frais.

On peut aussi, lorsque les champignons sont bien desséchés, les réduire en poudre dans un mortier. On met cette poudre dans des flacons bien bouchés et l'on s'en sert pour parfumer les sauces. La poudre de bolet et de morille ainsi préparée donne aux mets un goût des plus délicats.

Toutes les espèces ne conviennent pas également pour employer le procédé de dessiccation. Celles qui réussissent le mieux sont les suivantes, parmi celles décrites dans cet ouvrage : *Hygrophorus pudorinus*. — *Clitocybe nebularis*. — *Tricholoma albellum*. — *Amanita cæsarea*. — *Psalliota campestris*. — *Psalliota arvensis*. — *Clitocybe infundibuliformis*. — *Cantharellus cibarius*. — *Lepiota excoriata*. — *Tricholoma nudum*. — *Tricholoma decastes*. — *Tricholoma triste*. — *Marasmius oreades*. — *Boletus æreus*. — *Boletus edulis*. — *Morchella esculenta*. — *Morchella conica*.

Mise en boîtes ou en vases. — Cette méthode comporte divers procédés dont nous allons énumérer les principaux.

1° On prépare les champignons de la même façon que pour les dessécher. On les fait cuire préalablement à l'eau bouillante, puis, après les avoir essuyés, on les place dans des vases, terrines ou autres récipients, dans lesquels on verse un corps gras, saindoux ou beurre, de manière que les champignons soient couverts. Ainsi soustraits au contact de l'air, ils se conservent longtemps en très bon état.

2° On peut aussi conserver les champignons de la même

manière que les fruits et les légumes. A cet effet, on place les champignons dans des vases, bouteilles ou simplement des boîtes en fer-blanc que l'on ferme solidement, soit avec des bouchons et de la ficelle, soit au moyen d'une soudure pour les boîtes, après y avoir versé un peu de vin blanc. En cet état, les bouteilles ou boîtes sont mises à froid dans un récipient rempli d'eau, que l'on chauffe jusqu'à l'ébullition. On fait bouillir ainsi au bain-marie pendant environ une heure et on laisse refroidir sans retirer les bouteilles ou les boîtes. C'est le procédé employé généralement pour les conserves de champignons que l'on vend dans le commerce.

Quelques personnes commencent par faire cuire les champignons à la casserole avec sel, beurre et jus de citron, puis, une fois refroidis, les mettent en bouteilles avec le jus qu'ils ont rendu. On les fait alors cuire, au bain-marie, pendant une demi-heure.

3° La méthode la plus élémentaire consiste à mettre simplement les champignons soit dans une saumure, soit dans le vinaigre. C'est le procédé le plus suivi en Allemagne, en Pologne et surtout en Russie. On peut alors employer les champignons de la même façon que les cornichons.

4° Dans certains pays, et principalement dans le midi de la France et en Italie, on conserve les champignons dans de l'huile d'olives. Cette méthode convient surtout aux oronges et aux bolets.

Il nous reste à parler d'une sauce qui est fabriquée par les Anglais, sous le nom de *Ketchup*, avec des champignons. On emploie de préférence, pour cet usage, le *Psalliota arvensis*, le *Psalliota campestris*, l'*Amanita rubescens*, le *Marasmius oreades*, et même le *Coprinus comatus* et le *Coprinus atramentarius*.

Cette préparation consiste à faire macérer, pendant trois ou quatre jours, les champignons coupés en morceaux que l'on dispose dans un vase, par couches superposées et saupoudrées de sel. Quand les champignons sont à peu près fondus, on sépare le liquide produit du résidu des champignons au moyen d'une pression, et quand le liquide a reposé pendant quelques heures,

on verse avec précaution toute la partie claire dans des bouteilles que l'on bouche avec soin et que l'on met à la cave. Ce jus de champignons s'emploie pour relever le goût des sauces.

Il existe pour la préparation culinaire des champignons une foule de recettes répandues dans tous les livres de cuisine. Nous y renvoyons le lecteur (1), car les dimensions de cet ouvrage ne nous permettent pas de nous étendre longuement sur ce sujet. Cependant nous indiquerons quelles sont, d'après notre propre expérience, les préparations qui nous paraissent le mieux convenir aux diverses espèces décrites.

D'une manière générale et presque absolue, on peut dire que tous les champignons sains et jeunes, récoltés dans de bonnes conditions, forment un mets agréable lorsqu'on les fait cuire tout simplement au beurre frais avec sel et poivre. On peut y ajouter à volonté fines herbes, échalotte ou ail hachés.

Quand on veut les faire sur le gril, on choisit des espèces grosses et charnues, auxquelles on enlève la tige. On place sur le gril le champignon renversé, et l'on remplit la partie concave de beurre, sel, poivre et fines herbes. Pour cette préparation, on emploie de préférence les bolets, les oronges et les plus gros individus de l'agaric champêtre.

Les champignons s'apprêtent aussi en fricassée de poulet. Toutes les espèces conviennent pour ce mets dont la préparation est semblable à celle que l'on emploie pour la volaille.

Une des meilleures préparations, selon nous, est la croûte aux champignons. Quand on a fait revenir les champignons dans un peu de beurre, avec sel et poivre, on fait un roux blanc avec beurre et farine dans une casserole, et l'on mouille avec moitié lait et moitié crème fraîche. On y met les champignons pendant quelques minutes et quand la sauce est suffisamment réduite on verse le tout sur des croûtons de pain frits dans le beurre.

Les meilleures espèces pour ce plat sont la morille, l'oronge,

(1) Voyez Héraud, *Les secrets de l'alimentation*, 1890, 1 vol. in-16.

l'agaric champêtre, l'agaric des jachères, l'agaric nébuleux, le mousseron et le bolet comestible ou bronzé.

Les mêmes espèces sautées au beurre et mélangées à des œufs donnent à l'omelette le plus délicat parfum.

L'*Hygrophorus puniceus*, la *Russula virescens* et le *Lactarius deliciosus* sont bons autour de la viande et surtout du veau apprêté au jus. On peut aussi les manger simplement sautés au beurre.

Nous terminerons cette nomenclature par deux recettes données par les auteurs pour la préparation des oronges et des bolets :

Cèpes ou bolets à la bordelaise :

« On choisit de jeunes sujets non entièrement développés ou du moins ceux dont la chair est ferme. On enlève les tubes ainsi que le pédicule, on les pèle, on les fait revenir pendant quelques instants sur le gril pour en dégager l'humidité surabondante; puis on les presse légèrement entre deux linges, on les essuie et on les fait cuire avec de l'huile d'olive, du persil et de l'ail hachés, du poivre et du sel. On ajoute à la fin un peu de jus de citron. A Bordeaux on conserve une partie des pédicules les plus sains et on en compose, avec de l'ail et du persil, du poivre et du sel un hachis qu'on fait revenir dans l'huile d'olive fine; puis on ajoute les cèpes passés sur le gril et leur cuisson se fait comme précédemment. » (Roques.)

Oronges à la barigoule ou à la provençale :

« La meilleure manière d'apprêter l'oronge consiste, après avoir enlevé la pellicule du chapeau et la tige, à la faire cuire sur un plat ou à la lèchefrite, la cavité garnie d'une farce composée de fines herbes, de mie de pain, d'ail, de poivre, sel, et de la tige hachée, le tout arrosé d'huile. »

Paulet, qui donne cette recette, dit qu'on ne peut rien manger de plus délicieux.

Nous avons apprêté des oronges de la manière indiquée par cet auteur et nous sommes entièrement de son avis. C'est un des mets les plus délicats. Nous ferons remarquer que pas n'est

besoin, pour apprécier cette recette, d'avoir nécessairement des oronges; on peut se servir de tout autre champignon charnu présentant, sous la forme d'une demi-boule creuse, une cavité suffisante pour y mettre la farce. Nous avons employé à maintes reprises et avec un égal succès l'agaric champêtre, l'agaric des jachères, les bolets, l'oronge vineuse (celle-ci est commune et convient parfaitement) et jusqu'à l'hygrophore modeste.

CHAPITRE VII

EMPOISONNEMENT PAR LES CHAMPIGNONS

Il ne nous appartient pas, à défaut d'une compétence spéciale, de décrire médicalement les symptômes que produisent les principes toxiques des champignons sur les personnes qui les ont absorbés, ni d'indiquer quels sont les traitements les plus propres à en combattre les redoutables effets (1). Nous voulons seulement indiquer au lecteur que les champignons ne sont pas tous également vénéneux, et n'agissent ni de la même façon ni avec la même intensité.

En principe, l'espèce amanite, quand on a affaire à une variété vénéneuse, est des plus dangereuses; une petite quantité suffit pour amener la mort. Cette espèce est d'autant plus à craindre que son principe vénéneux n'agit pas immédiatement; presque toujours le champignon est déjà digéré lorsque son effet se fait sentir, de sorte que l'emploi du vomitif devient à peu près inutile. Aussi conseillerons-nous aux amateurs de s'en tenir exclusivement aux deux où trois espèces les plus connues : l'oronge ordinaire, l'oronge vineuse et l'amanite vaginée, en ayant bien soin de ne pas les confondre avec les variétés similaires qui sont vénéneuses et notamment avec les amanites phalloïde, panthère et l'amanite aux mouches.

D'autres espèces présentent de nombreuses variétés vénéneuses;

(1) Voyez Ferrand et Delpech, *Premiers secours en cas d'accidents et d'indispositions subites*, 4e édit., 1890, 1 vol. in-16.

ce sont les russules et les lactaires. Leur principe toxique agit beaucoup plus rapidement, quelques heures après l'ingestion, ce qui permet d'employer avec succès les vomitifs; il faut, dans tous les cas, éviter de donner au malade des boissons salées ou vinaigrées, dont l'effet serait de répandre plus facilement le poison dans toute l'économie.

Nous n'avons décrit, dans cet ouvrage, que deux variétés de russules, parce que ces espèces changent si facilement de formes et de couleurs qu'il est souvent difficile de les distinguer sûrement et qu'on pourrait facilement commettre des erreurs funestes. Le mieux est donc de s'en abstenir.

Parmi les bolets, on rencontre aussi quelques espèces vénéneuses, qui agissent à peu près de la même façon que les russules. Un des plus dangereux est le *Boletus Satanas* dont la chair bleuit fortement au contact de l'air. Il convient, pour ces espèces, de s'en tenir au bolet bronzé, au bolet comestible, orangé, et au bolet granulé qui paraissent être les meilleurs du genre.

CHAPITRE VIII

CLASSIFICATION DES CHAMPIGNONS

Nous avons dit plus haut que les anciens ne paraissaient pas avoir adopté pour les champignons d'autre classification que celle qui résultait, d'après les expériences faites, de leurs qualités comestibles ou vénéneuses.

Dans des temps plus modernes, des auteurs tels que Linné, Persoon, ont établi des classifications sur des bases plus rationnelles, mais encore incomplètes et laissant à désirer sous certains rapports.

C'est à Fries que l'on doit la classification généralement adoptée aujourd'hui et qui repose principalement sur la couleur des spores et sur la structure anatomique de l'hymenium et du chapeau du champignon.

On divise habituellement les champignons, du moins ceux dont nous nous occupons ici, en deux classes, *basidiosporés* et *thécasporés* qui se subdivisent eux-même de la manière suivante :

CLASSE I. — BASIDIOSPORÉS.

Ordre I.

Hyménomycètes comprenant six familles.

1° Agaricinés.
2° Polyporés.
3° Hydnesés.
4° Théléphorés ou Auricularinés.
5° Clavariés.
6° Tremellinés.

Ordre II.

Gastéromycètes formant quatre familles.	7° Nidulariés. 8° Phalloïdés. 9° Lycoperdonés. 10° Hypogés.

CLASSE II. — THÉCASPORÉS.

Ascomycètes comprenant trois familles.	1° Morchellés. 2° Helvellés. 3° Pézizés.

De toutes ces familles deux nous intéressent particulièrement : ce sont les Agaricinés et les Polyporés dont suit la classification.

AGARICINÉS.

Ier GENRE : *Agaricus*, comprenant d'après la couleur des spores cinq séries :

1° *Leucospori*, spores blanches, divisé en sous-genres : *Amanita*, *Lepiota*, *Armillaria*, *Tricholoma*, *Clitocybe*, *Collybia*, *Mycena*, *Pleurotus* et *Omphalia*.

2° *Hyporhodii* ou *Rhodospori*, spores rosées, comprenant les sous-genres : *Volvaria*, *Annularia*, *Pluteus*, *Centoloma*, *Clitopilus*, *Leptonia*, *Nolanea*, *Eccilia*.

3° *Dermini* ou *Ochrospori*, spores jaunâtres comprenant les sous-genres : *Locellina*, *Pholiota*, *Hebeloma*, *Flammula*, *Naucoria*, *Galera*, *Tubaria*, *Crepidotus*.

4° *Pratellæ*, spores brun poupre, divisé en sous-genres : *Chitonia*, *Psalliota*, *Pilosace*, *Stropharia*, *Hypholoma*, *Psilocybe*, *Psathyra*.

5° *Coprinarii*, spores bistre ou noires, comprenant les sous-genres : *Panæolus*, *Psathyrella*.

IIe GENRE : *Bolbitius*, spores ocracées rouillées, à lamelles liquescentes.

IIIe GENRE : *Coprinus*, spores noires, lamelles se réduisant en un liquide brun ou noirâtre.

IVe GENRE : *Cortinarius*, spores rouillées, voile aranéeux persistant se subdivisant en sous-genres : *Myxatium*, *Phlegmatium*, *Telamonia*, *Hydrocybe*, *Inoloma* et *Dermocybe*.

Ve GENRE : *Inocybe*, spores brunes ocracées, lamelles sinuées.

VIe GENRE : *Gomphidius*, spores noirâtres, lamelles décurrentes, voile visqueux.

VIIe GENRE : *Paxillus*, spores rouillées ou blanc sale, marge du chapeau toujours enroulée.

VIIIe GENRE : *Hygrophorus*, spores blanches, lamelles à arête aiguë se subdivisant en sous-genres : *Limacium*, *Camarophyllus*, et *Hygrocybe*.

IXe GENRE : *Russula* : spores blanches ou jaunes, lamelles fragiles, pédicule charnu.

Xe GENRE : *Lactarius* : spores habituellement blanches, lamelles lactescentes.

XIe GENRE : *Cantharellus*, spores blanches, lamelles épaisses se ramifiant.
XIIe GENRE : *Nyctalis*. spores blanchâtres ou ocracées, à lamelles épaisses, à arête arrondie.
XIIIe GENRE : *Marasmius*, spores blanches, reviviscent par l'eau, lamelle à arête aiguë.
XIVe GENRE : *Lentinus*, spores blanches, lamelles à arête dentelée en forme de dents de scie.
XVe GENRE : *Panus* : spores blanches, lamelles aiguës, pédicule toujours latéral.
XVIe GENRE : *Xerotus* : lamelles coriaces et ramifiées.
XVIIe GENRE : *Trogia* : lamelles en plis fourchus.
XVIIIe GENRE : *Schizophyllum* : spores blanches, lamelles en éventail, et fendues dans leur longueur.
XIXe GENRE : *Lenzites* : spores blanches, lamelles fourchues, anastomosées en arrière.
XXe GENRE : *Montagnites* : spores bistre noir, champignon sans chapeau, lamelles réunies autour du pied.

POLYPORÉS.

Ier GENRE : *Merulius* : pores peu profonds, irréguliers à plis contournés.
IIe GENRE : *Dædalea* : pores irréguliers, allongés, faisant corps avec le chapeau.
IIIe GENRE : *Polyporus* : pores réguliers, petits, plante charnue se subdivisant en sous-genres *Mesopus*, *Pleuropus*, *Merisma*, *Apus*, *Resupinati*.
IVe GENRE : *Boletus* : charnu, pores petits et réguliers, tubes séparables du chapeau se subdivisant en sous-genres, *Gyrodon*, et *Boletinus*.
Ve GENRE : *Trametes* : pores réguliers, tubes non distincts du chapeau.
VIe GENRE : *Fistulina* : tubes réguliers, distincts les uns des autres, et soudés au chapeau.

Nous avons fait connaître plus haut, en parlant de la structure des champignons, les principales parties qui composent cette plante, chapeau, pédicule, volve, collier, anneau, lamelles et tubes ou aiguillons. Pour faciliter au lecteur l'intelligence de nos descriptions, et des termes habituellement employés, nous avons dressé une planche spéciale où il trouvera toutes les indications nécessaires.

Nous nous bornerons en terminant la première partie de cette étude, à indiquer quelles sont les formes diverses qu'affectent les lamelles dans le genre agaric, et qui sont un des caractères distinctifs des espèces.

Les lamelles sont dites : écartées, lorsque leur extrémité

n'arrive pas jusqu'au pédicule : libres, lorsque leur extrémité arrive au point où prend naissance le pédicule; sinuées, lorsqu'elles sont libres et en même temps arrondies près du pied; adnées, quand elles s'insèrent perpendiculairement au pédicule en adhérant plus ou moins à celui-ci; émarginées, lorsqu'elles sont comme creusées ou entaillées dans la partie voisine du pied; dentelées, lorsqu'elles ont l'aspect des dents d'une scie; enfin décurrentes, lorsqu'elles s'insèrent plus ou moins longuement en descendant sur le pédicule (fig. 4, n°s 1 à 9).

DEUXIÈME PARTIE

DESCRIPTION DES ESPÈCES

FAMILLE DES AGARICINÉS

GENRE AMANITE

Champignons entièrement entourés dans leur jeunesse d'une enveloppe ou volve qui se déchire en laissant parfois des débris sur le chapeau, charnus, à pédicule central, distinct de la chair du chapeau, à lamelles arrondies, larges, inégales, libres vers le pédicule, lequel est généralement muni d'un anneau membraneux, lâche, plus ou moins persistant.

PLANCHE I

AMANITA CÆSAREA

Amanite des Césars. — Oronge. — Dorade. — Jaune d'œuf.

L'oronge est un des champignons les plus anciennement connus, comme il est aussi un des plus recherchés pour sa valeur comestible. Dioscoride et Gallien parmi les auteurs grecs, Pline, Sénèque, Suétone et Martial parmi les auteurs latins, les premiers sous le nom de βολίτης et les seconds sous celui de *boletus*, ont tour à tour fait son éloge et proclamé sa supériorité sur les autres champignons. On peut en juger par les deux vers ci-après de ce dernier auteur :

Argentum atque aurum facile est, lænamque togamque
Mittere : boletos mittere difficile est.

« Il est facile d'offrir de l'or, de l'argent, une toge ou un vêtement ; mais abandonner un plat d'oronges c'est difficile. »

Ce beau champignon est renfermé dans sa jeunesse dans une enveloppe blanche, appelée volve, qui l'entoure complètement. Il présente alors l'aspect d'un œuf planté en terre par le plus petit bout. A mesure que le champignon se développe, la volve se déchire et donne passage au chapeau qui est d'un rouge orange, et qui ne conserve habituellement aucun débris de la volve sur sa surface. Le chapeau est d'abord hémisphérique ou convexe, puis plan ; le bord ou marge est strié, quelquefois cre-

Monrocq, Imp

Amanita Cœsarea

AMANITE DES CÉSARS

ORONGE DORADE, JAUNE D'ŒUF

(Comestible)

Librairie J. B. BAILLIÈRE et Fils

vassé ; les lamelles sont libres, d'un beau jaune clair. La chair est ferme, blanche, safranée sous l'épiderme, d'une odeur et d'une saveur agréables. Le pédicule est droit, quelquefois un peu courbé, et rempli d'une moelle soyeuse, semblable au coton ; il est en outre muni à son tiers supérieur d'un collier ou anneau membraneux, de couleur jaune comme lui, et marqué de stries provenant du contact intime des lamelles.

L'oronge est très commune dans le midi de la France où elle fait l'objet d'un commerce important sous forme de conserves. Dans le nord, le centre et l'est, elle est malheureusement rare et ne fait d'apparition qu'à des intervalles de temps assez éloignés. Cependant, à la suite d'une sécheresse de quelques semaines, suivie de pluies d'été, douces et suffisamment prolongées, on la rencontre dans les forêts et les bruyères, dans les bois d'essences mélangées, rarement isolée, presque toujours en groupe de plusieurs individus.

Cette espèce est comestible et très recherchée. Tous les auteurs, notamment Paulet, Roques, Vittadini en ont fait le plus grand éloge. Parmi les auteurs plus récents, M. Quélet la donne comme délicieuse. Tous ceux qui ont eu l'occasion de la rencontrer et d'en faire l'essai ont pu constater que sa réputation déjà si ancienne n'était pas usurpée.

Il est important de ne pas la confondre avec l'amanite aux mouches (*Amanita muscaria*) décrite ci-après, qui présente quelque ressemblance avec elle dans la forme générale et surtout dans la couleur du chapeau ; cette dernière espèce est très vénéneuse et peut occasionner de graves accidents, même prise à petite dose.

PLANCHE II

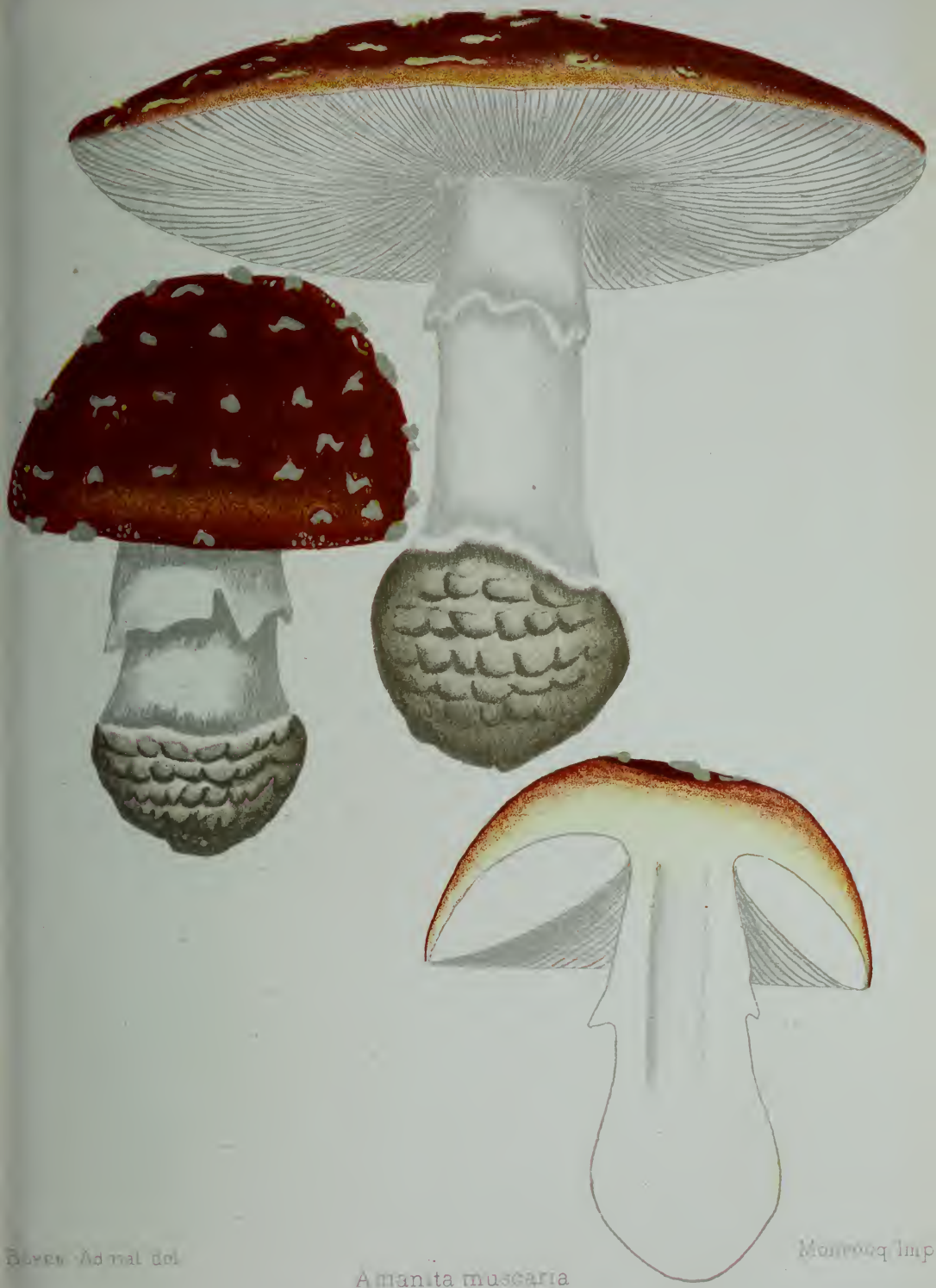
AMANITA MUSCARIA

Amanite aux mouches. — Fausse oronge.

Ce champignon est, avec celui qui vient d'être décrit, un des plus beaux que l'on puisse voir, tant par sa taille élevée que par ses couleurs vives et brillantes. Mais, de l'avis de tous les auteurs, c'est aussi un des plus vénéneux. Il a fait, à diverses reprises, l'objet d'analyses chimiques qui ont démontré qu'à côté de substances absolument inoffensives, il renfermait dans une certaine proportion un alcaloïde présentant des propriétés vénéneuses; cet alcaloïde a reçu de Vauquelin le nom d'amanitine. Depuis, des expériences ont été faites à diverses reprises avec la substance de ce champignon sur des animaux, notamment par Roques et Paulet, qui ont constaté que l'absorption de ce champignon, même à petite dose, entraînait la mort de chats ou de chiens quelques heures après l'ingestion.

Son nom d'agaric aux mouche semble provenir de l'emploi qui en était fait en Allemagne par divers habitants des campagnes, qui le découpaient en morceaux et l'exposaient au contact des mouches pour empoisonner celles-ci.

Divers auteurs, parmi lesquels M. de Seynes, rapportent que, dans certains pays, l'agaric aux mouches est mangé impunément. Il paraît même qu'en Russie les paysans en font des approvisionnements considérables qu'ils mettent dans une saumure et qu'ils mangent pendant l'hiver. Mais est-il bien sûr que, dans les divers cas qui ont été rapportés, on ait toujours eu affaire à la fausse oronge? N'a-t-on pas confondu l'oronge vraie avec la fausse? C'est ce qu'il est difficile de savoir. Il paraît pourtant certain, d'après les expériences renouvelées par le Dr Gautier (de Mamers) que les champignons vénéneux pourraient être consommés sans danger, à la seule condition de les faire macérer préalablement dans de



Boyer Admat del. Monrocq Imp.

Amanita muscaria

AMANITE AUX MOUCHES, FAUSSE ORONGE

(Vénéneux)

Imprimerie J. B. BAILLIÈRE et Fils

l'eau saturée de sel ou coupée de vinaigre, ces deux agents ayant, dit-on, la propriété de dissoudre et de s'approprier la substance vénéneuse résidant dans l'alcaloïde dont nous avons parlé plus haut. Cela expliquerait comment les paysans russes peuvent impunément manger tous les champignons, grâce à la salaison préalable qu'ils leur font subir.

Toutefois, et malgré ces résultats, nous n'engagerons point les amateurs à tenter sur eux-mêmes l'expérience; la macération du champignon enlève à celui-ci toute sa saveur; ils n'auraient donc rien à y gagner.

L'agaric aux mouches est, comme l'oronge vraie, enveloppé dans sa jeunesse d'une volve blanche et cotonneuse. A mesure que le champignon se développe, cette volve se crevasse et l'on voit apparaître le chapeau d'un rouge écarlate ou orangé, parsemé, çà et là, de verrues blanchâtres ou jaunâtres provenant des débris de la volve. Ce chapeau est convexe, plan et visqueux avec une marge striée. Les lamelles sont libres, blanches, épaisses, quelquefois un peu jaunâtres. Le pied ou pédicule est gros, rempli d'une moelle soyeuse, blanc et muni d'un anneau lâche, blanc, peu strié. La base de ce pédicule est bulbeuse et présente comme une suite de bourrelets zonés et floconneux, provenant de la volve, et étagés les uns au-dessus des autres; la chair est blanche, sauf sous l'épiderme où elle est jaune; elle est douceâtre, fade au goût et a une odeur légèrement vireuse.

Cette amanite est assez rare dans le midi; elle abonde au contraire dans le nord, aux environs de Paris et dans l'est de la France.

Elle croît en été et en automne dans les lieux boisés. Il arrive parfois qu'à la suite de pluies qui ont lavé son chapeau, celui-ci ne conserve plus à sa surface aucune verrue; il est important alors de ne pas le confondre avec l'oronge vraie. On reconnaîtra toujours celle-ci d'abord à la couleur de ses lamelles qui sont toujours d'un beau jaune clair, tandis que celles de l'*Amanita muscaria* sont blanches ou à peine jaunâtres, ensuite à la présence d'une volve consistante dans laquelle plonge la base du pied de l'oronge vraie, tandis que la fausse oronge ne conserve plus que des traces plus ou moins fugitives sur le chapeau et à la base du pied de sa volve dont la consistance est excessivement friable.

PLANCHE III

AMANITA RUBENS OU RUBESCENS

Amanite rougeâtre. — Amanite vineuse. — Golmelle.

Ce champignon présente dans sa jeunesse un chapeau hémisphérique, puis convexe, de couleur incarnat, blanchâtre; dans un âge plus avancé il prend une teinte d'un rouge vineux, plus foncée au centre du chapeau que sur les bords; ceux-ci ne sont pas striés. Sa surface est parsemée de petites verrues ou granulations farineuses d'un blanc grisâtre provenant des débris de la volve et s'enlevant facilement au toucher. La chair est tendre, fragile, blanche, excepté sous l'épiderme où se remarquent des taches rougeâtres qui apparaissent par transparence sous la cuticule. Le pied est bulbeux conique à sa base, blanc rougeâtre au sommet et strié, plus rouge vineux au pied, et muni d'un anneau blanc lâche, large et strié. La volve, d'abord bien visible dans la jeunesse, ne laisse plus dans la maturité que quelques traces sous forme de bourrelets sur le bulbe du pédicule; les lamelles sont blanches, serrées, fragiles, arrondies à leurs extrémités; elles se teintent de rouge vineux par le froissement; il en est de même pour la chair lorsqu'elle est exposée quelque temps à l'air.

Dans sa *Flore mycologique*, M. Quélet indique comme une variété de cette amanite, l'*Amanita magnifica*, de couleur blanc incarnat, ayant un pédicule plus grêle, l'anneau couleur jonquille, et les flocons farineux du chapeau plus petits.

OYER. Ad nat del. Monrocq. Imp

Amanita Rubens ou Rubescens

Oronge vineuse, golmelle.

AMANITE ROUGEATRE

(Comestible)

Librairie J B. BAILLIERE et Fils

Selon Gillet il existe aussi une autre variété à laquelle il a donné le nom d'*annulo sulfurea*, dont le principal caractère différentiel consiste dans la couleur jaune soufre de son anneau.

Ce champignon est comestible; Cordier, puis après lui Vittadini, ont fait connaître ses qualités alimentaires; d'autres auteurs, comme M. de Seynes, tout en l'indiquant comme comestible, ne paraissent pas le considérer comme très recherché. Nous sommes de l'avis des premiers auteurs, et les essais que nous avons faits de ce champignon nous permettent de le recommander comme un manger des plus délicats.

Cette espèce est assez commune de juin à septembre dans les bois d'essences mélangées, les clairières et les prés bois, où elle croît seule ou en groupe de quelques individus. Mais pour la récolter il est nécessaire d'user de la plus grande circonspection; elle présente en effet certains points de ressemblance avec l'*Amanita pantherina*, décrite ci-après, qui est très vénéneuse. Il existe toutefois entre ces deux espèces des différences capitales qui empêcheront toute confusion entre elles, pour peu que l'on veuille les vérifier avec soin. C'est ainsi que la chair de l'amanite vineuse a toujours une teinte rouge plus ou moins accentuée, tandis qu'elle est toujours blanche dans l'amanite panthère; le chapeau de celle-ci est toujours strié sur les bords, tandis que ce caractère n'existe pas pour l'amanite vineuse; enfin, cette dernière n'a qu'une odeur et une saveur peu accusées, tandis que la chair de la première a une odeur vireuse nettement accentuée.

En somme c'est un très bon champignon, dont on ne peut que recommander l'usage.

PLANCHE IV

AMANITA PANTHERINA

Amanite panthère. — Fausse golmelle.

Cette espèce, dont nous venons de parler à raison de ses affinités avec l'oronge vineuse, est considérée par les auteurs comme presque aussi dangereuse que l'amanite aux mouches. Le poison qu'elle renferme est assez subtil pour donner la mort à un chien, même à petite dose. Cordier, Vittadini et Planchon, qui se sont livrés à des expériences sur cette amanite, ont reconnu qu'elle possédait des propriétés toxiques de premier ordre. Il sera donc important de la laisser de côté et de rejeter tous les individus qui, pour une raison ou pour une autre, pourraient laisser dans l'esprit des amateurs des doutes sur le point de savoir à quelle espèce ils ont réellement affaire.

Le chapeau de ce champignon est d'abord convexe plan, puis il s'étale un peu dans la maturité. Les bords sont toujours striés ou cannelés, la surface est visqueuse, en temps humide, de couleur variant du brun à l'olive, ou fuligineuse; elle est en partie couverte, principalement au sommet du chapeau, de verrues blanchâtres et farineuses, provenant des débris de la volve.

Le pied est blanc, rempli d'une moelle soyeuse, et présente, à son extrémité inférieure, un bulbe sphérique sur lequel on remarque des bourrelets circulaires plus ou moins réguliers, débris de la volve; il est, en outre, muni d'un anneau mince,

Amanita Pantherina

AMANITE PANTHÈRE FAUSSE GOLMELLE

(Vaillant)

blanc, fragile et strié; la chair est blanche, humide et a une odeur vireuse; jamais elle ne rougit à l'air comme celle de l'amanite vineuse; au goût elle est fade et insipide; les lamelles sont blanches, arrondies à leurs extrémités, plus larges au bord du chapeau que vers le pied auquel elles sont adnées en filet.

Bien qu'à première vue ce champignon présente quelque peu l'aspect de l'oronge vineuse, il s'en distingue cependant par les différences capitales que nous avons signalées en décrivant ce dernier champignon; nous ajouterons encore qu'il a l'apparence plus grêle que cette espèce. Il présente aussi quelque ressemblance avec l'*Amanita vaginata*, du moins avec la variété grise de cette espèce; mais nous ferons observer immédiatement que cette dernière amanite n'a pas un anneau persistant comme celle qui nous occupe, et, qu'en outre, elle a une volve en forme de gaine étroite qui enserre son pied, et qui persiste pendant toute la vie du champignon, ce qui n'existe pas dans l'amanite panthère.

PLANCHE V

AMANITA VAGINATA

Amanite engainée. — Coucoumelle orangée, coucoumelle grise, grisette.

Le chapeau de ce champignon se présente d'abord sous la forme d'une cloche, puis devient convexe plan. Sa couleur est gris de plomb ou gris cendré, plus souvent jaunâtre ou jaune orangé pâle. Il conserve presque toujours un petit mamelon à son centre; ses bords sont toujours striés et couverts quelquefois, mais rarement des débris de la volve. Le pied est long, blanc, aminci au sommet, creux et parsemé de petits flocons irréguliers, qui paraissent être les débris d'un anneau très fugace. Il est enterré très profondément dans le sol et sort d'une gaine étroite, longue de cinq à six centimètres. Les lamelles sont blanches, libres; la chair également blanche, tendre et douce.

Il existe deux variétés de ce champignon. Celle que nous venons de décrire est l'*Amanita spadicea* de Persoon. Elle est généralement considérée comme comestible, mais aussi comme peu délicate. Quelques auteurs, comme Vittadini, omettent de s'expliquer sur ses propriétés alimentaires. Persoon la dit suspecte; nous en avons mangé quelques individus sans en éprouver aucun inconvénient.

La seconde variété est l'*Amanita livida* de Persoon; on lui a donné le nom de grisette à raison de la couleur de son chapeau,

YER Ad nat. del. Monrocq. Imp

Amanita Vaginata

AMANITE ENGAINÉE COUCOUMELLE GRISE

COUCOUMELLE ORANGÉE, GRISETTE

(Comestible)

Librairie J. B. BAILLIERE et Fils

qui est gris bleu devenant livide dans la vieillesse. Cette espèce ne diffère pas de la première quant à sa forme générale. Les auteurs sont généralement d'accord pour la considérer comme très recommandable à manger. Roques dit qu'elle est délicate et qu'on peut la manger avec une entière sécurité. Cordier est du même avis. Enfin, nous dirons nous-même, que, depuis quelques années, nous en avons récolté dans les prés bois de la montagne de très beaux spécimens qui nous ont paru excellents et d'un goût presque aussi délicat que l'oronge.

L'*Amanita vaginata* croît tantôt solitaire, tantôt en groupe de deux ou trois individus. On la trouve à partir de la fin de juin jusqu'en septembre dans les bois et les prés. Nous avons remarqué que les individus trouvés dans les pâturages étaient généralement beaucoup plus forts et plus charnus que ceux qui poussent dans les forêts.

PLANCHE VI

AMANITA PHALLOIDES

Amanite phalloïde. — Oronge verte.

L'amanite phalloïde se distingue par un chapeau d'une forme d'abord ovoïde, puis étalée. Ce chapeau est visqueux, rayé de fibrilles qui rayonnent du centre à la marge et d'une couleur tantôt blanchâtre, tantôt olivâtre ou verdâtre. Le pied est blanc, rempli d'une moelle soyeuse, bulbeux à sa base, pourvu d'un anneau blanc, quelquefois jaune ou légèrement teinté de vert. Il sort d'une volve blanche, épaisse et résistante; dans sa toute première jeunesse, quand il perce le sol, ce champignon ressemble, ainsi que l'oronge vraie, à un œuf qui sortirait de terre. Les lamelles sont blanches, larges, arrondies et libres. La chair est blanche, épaisse; son odeur est vireuse et sa saveur, d'abord insipide, devient ensuite âcre. Ce n'est que très rarement que l'on trouve des débris de la volve sur le chapeau. On connaît plusieurs variétés de ce champignon; elles ne diffèrent les unes des autres que par la couleur du chapeau, qui est tantôt blanchâtre, tantôt jaune ou verdâtre.

C'est une des espèces les plus redoutables et on lui doit de nombreux empoisonnements.

Roques déclare que c'est sans contredit le plus pernicieux de la section des amanites. Paulet s'est livré avec ce champignon à des expériences très intéressantes sur des animaux; il déclare

...ER. Au nat. del. Monrocq, imp.

Amanita Phalloides

AMANITE PHALLOÏDE ORONGE VERTE

(Vénéneux)

Librairie J. B. BAILLIERE et Fils

que la substance toxique qu'il renferme, est d'autant plus dangereuse qu'il n'existe pas d'antidote connu contre la nature particulière de ce poison. Tous les auteurs sont d'accord pour signaler ses propriétés nuisibles.

Il est donc de la plus grande importance de ne pas le récolter avec ceux que l'on destine à la consommation, car un seul individu pourrait entraîner sinon la mort, du moins des accidents graves.

On le trouve dans presque toutes les forêts à la fin de l'été et en automne.

Nous devons surtout faire remarquer que, par sa couleur, ce champignon ressemble assez à une russule comestible, la *Russula virescens* appelée aussi palomet et à la *Russula furcata* ou russule fourchue qui est vénéneuse; on reconnaîtra facilement l'amanite phalloïde à la volve blanche et résistante qui entoure son pied et à l'anneau que porte celui-ci. Nous indiquerons plus loin les différences qui séparent les deux russules dont nous venons de parler. Il nous reste à dire encore qu'à la suite des pluies qui décolorent le chapeau de l'amanite phalloïde, ce champignon devient quelquefois d'un jaune blanchâtre et que, dans cet état, on pourrait le confondre avec l'agaric champêtre et l'*Agaricus arvensis* ou boule de neige, qui, comme lui, ont le pied pourvu d'un anneau; mais on reconnaîtra toujours l'amanite phalloïde à la présence de sa volve.

GENRE LÉPIOTE

Champignons plus ou moins charnus, enveloppés dans la jeunesse dans une sorte de membrane qui fait corps avec la cuticule du chapeau, d'abord soudée au stipe et s'étendant de celui-ci à la marge, puis laissant dans la maturité un anneau sur le stipe. Celui-ci est en général hétérogène, c'est-à-dire distinct du chapeau dont il est facile de le séparer. La plupart des champignons de cette espèce sont comestibles.

PLANCHE VII

LEPIOTA EXCORIATA

Lépiote excoriée.

Le chapeau de ce champignon est d'abord convexe légèrement ovoïde, puis plan, avec une proéminence au centre, de couleur gris fauve cendré, et muni de petites écailles étalées à la surface. La chair est blanche, molle et presque sans odeur. Le pied est un peu bulbeux à la base, creux, grisâtre ou bistré. Il est muni d'un anneau assez peu développé et de même couleur que lui. Les lamelles sont écartées, blanches, nombreuses et serrées.

Divers auteurs ont décrit ce champignon, notamment Micheli, Cordier, et plus récemment M. Quélet. Ils sont d'accord pour reconnaître non seulement qu'il est comestible, mais encore délicat. Malheureusement il est assez rare dans nos pays. On le trouve principalement en automne dans les bruyères et les pâturages, le plus souvent seul, quelquefois en groupe de deux ou trois individus.

Il ne croît pas régulièrement tous les ans.

Il nous est arrivé de ne pas le rencontrer pendant deux ou trois années de suite, dans les endroits où nous avions eu l'occasion de le cueillir souvent.

En tous cas il entre avantageusement dans la confection d'un plat avec d'autres espèces.

Lepiota excoriata

LEPIOTE EXCORIÉE

(Comestible)

Chromolith. J. B. BAILLIÈRE et Fils

GENRE ARMILLARIA

Champignons charnus à chapeau non distinct du pédicule, ayant un anneau ou collier persistant ; ils poussent habituellement sur les vieilles souches de bois ; on en connaît quelques espèces comestibles, mais peu recherchées à raison de leur odeur un peu accentuée.

PLANCHE VIII

ARMILLARIA MELLEA

Agaric couleur de miel. — Tête de Méduse.

Ce champignon présente un chapeau de forme hémisphérique et mamelonné, tantôt jaune, tantôt olivâtre ou fauve, quelquefois bistre, couleur de miel, garni au centre de petites mèches brunes ou noires. Le bord du chapeau est légèrement strié; les lamelles sont adnées, décurrentes par une dent, d'abord blanches, puis tachées de rouille ou de brun. La chair est blanche, légèrement acide; le pied plein, souvent tordu, blanc ou jaunâtre et muni d'un anneau floconneux, membraneux, d'abord redressé, puis rabattu. Ce champignon est commun en automne sur les troncs d'arbres, où il croît en groupe. Son goût est amer et peu délicat.

Les auteurs qui l'ont décrit ne sont pas entièrement d'accord sur ses qualités. Paulet prétend qu'il est dangereux d'en faire usage. Cooke et Berkeley disent qu'on le vend sur les marchés publics de Vienne, et qu'en Angleterre il ne jouit d'une bonne réputation ni pour le parfum ni pour la qualité. D'après Vittadini, on doit le ranger parmi les champignons dont on peut faire usage. Remarquons cependant que M. Quélet ne se prononce pas d'une façon absolue sur son innocuité. Nous avons voulu en faire aussi l'essai, mais nous avons trouvé que, même cuit, il conservait une saveur âcre qui n'est pas de nature à le recommander aux amateurs. Roques, qui l'a décrit sous le nom d'*Agaricus annularius* que lui a donné Bulliard, prétend qu'il est malfaisant, d'après des expériences faites sur des animaux.

A tous égards le mieux est de s'abstenir de le manger.

Morrocq, Imp.

Armillaria mellea

AGARIC COULEUR DE MIEL - TÊTE DE MÉDUSE

(Comestible)

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

GENRE PHOLIOTA

Champignons à spores ferrugineuses, à voile floconneux ou peluché et dont le pédicule porte un anneau membraneux ou écailleux.

PLANCHE IX

PHOLIOTA MUTABILIS

Agaric changeant.

Ce champignon croît en groupe de nombreux individus sur les souches pourries des forêts, souvent en compagnie d'autres espèces nuisibles, qui ont avec lui quelques ressemblances d'aspect, et avec lesquelles il est important de ne pas le confondre.

Il a le chapeau peu charnu, un peu mamelonné au centre, de couleur cannelle pâlissant, hygrophane, c'est-à-dire devenant transparent par l'humidité, et jaune par un temps sec, plus foncé au centre et couvert de petites mèches. Les lamelles de couleur également cannelle pâle sont serrées et adnées, c'est-à-dire qu'elles sont dirigées perpendiculairement au pédicule. Celui-ci est creux, jaunâtre ou brun, pourvu d'un petit anneau membraneux brun ou brunâtre.

La chair de ce champignon a une saveur douce et, à l'odorat, elle répand comme une légère odeur de fruits assez agréable. La base du pédicule se distingue par une couleur brune ou noirâtre qui va en se dégradant successivement jusqu'à la moitié environ de la hauteur du pied.

Ce champignon est considéré comme comestible. M. Quélet a reconnu ses qualités alimentaires. Roques dit qu'on le mange en Allemagne, et principalement en Russie et en Autriche. C'est une espèce qu'on peut utiliser dans la consommation, car, malgré

Boyer Ad. nat. del. Monrocq imp.

Pholiota Mutabilis

AGARIC CHANGEANT

(Comestible)

Librairie J. B. BAILLIÈRE et Fils

son peu de chair, on la trouve parfois en très grande quantité. Nous en avons mangé plusieurs fois sans en être incommodé.

Il importe toutefois de distinguer soigneusement ce champignon de deux autres espèces nuisibles, l'*Hypholoma fasciculare* et l'*Hypholoma sublateritium*, qui croissent avec lui sur les souches et auxquels il ressemble. On reconnaîtra facilement le premier de ces champignons à la saveur amère de sa chair et à la couleur verdâtre de ses lamelles. Quant au second, son chapeau de couleur rouge brique et ses lamelles couleur olive, puis noires dans la vieillesse, le feront aisément distinguer.

Enfin ni l'un ni l'autre n'ont, comme le *Pholiota mutabilis*, le pied brun noir à la base. On trouve ce dernier pendant presque toute l'année, mais plus souvent en été et en automne.

PLANCHE X

PHOLIOTA SQUARROSA

Agaric écailleux.

Le chapeau de ce champignon est charnu, convexe puis plan, à marge souvent crevassée, de couleur jaune d'ocre pâle ou fauve. Toute sa surface est couverte de petites écailles retroussées et couleur de rouille; les lamelles sont adnées, d'abord jaunâtres puis rouillées ou vert olive. La chair est jaune et a comme une odeur de bois pourri. Le pied est plein, plus petit à sa base où il présente une couleur rougeâtre. Il est, comme le chapeau, couvert d'écailles ou mèches retroussées, depuis sa base jusqu'à un anneau pelucheux situé à sa partie supérieure. Au-dessus de cet anneau, et jusqu'à son insertion au chapeau, le pied est blanc jaunâtre, nu et sans écailles.

Ce champignon croît en automne en groupes serrés au pied des vieux arbres isolés. On peut en récolter plusieurs kilogrammes sur la même souche. Chaque année, vers la même époque, on le retrouve dans les endroits où on l'a observé précédemment. Ce n'est pas un des champignons les plus délicats. Toutefois, si on a soin de le faire bouillir à l'eau avant de s'en servir, c'est encore un aliment convenable, car il a perdu alors son goût de bois pourri; il est bon, mélangé avec d'autres champignons.

M. Quélet ne se prononce pas d'une façon absolue sur son innocuité, et, d'après Cooke et Berkeley, il serait considéré comme suspect en Angleterre. On ne cite cependant aucun cas d'empoisonnement occasionné par cette espèce. Nous en avons mangé à diverses reprises, sans inconvénient.

ER. Ad.nat del. Monrocq, Imp.

Pholiota Squarrosa

AGARIC ÉCAILLEUX

(Comestible)

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

GENRE HYPHOLOMA

Champignons conservant à la marge du chapeau des traces apparentes d'un voile, et munis sur le pédicule de fines mèches aranéeuses. Espèces poussant en groupe sur les racines et les vieux bois.

PLANCHE XI

HYPHOLOMA FASCICULARE

Agaric en faisceaux.

Ce champignon, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, croît souvent en compagnie du *Pholiota mutabilis.*

Son chapeau peu charnu, d'abord arrondi, puis convexe, est couleur jaune soufre, allant parfois jusqu'au jaune ocracé, plus foncé au centre qu'à la marge. Celle-ci porte la trace, sous forme de fibrilles, de débris jaunâtres ou noirâtres provenant du voile. Les lamelles, d'abord couleur jaune soufre puis verdâtres, deviennent presque noirâtres dans la vieillesse. La chair est mince, jaune, et d'une saveur très amère qui le fait facilement reconnaître. Le pied est grêle, flexueux, jaune citrin; il porte à sa partie supérieure, sous forme d'anneau très fugace, des fibrilles jaunâtres tirant ensuite sur le vert olive ou le noir et provenant du voile qui rattachait le pied à la marge du chapeau.

Ce champignon est généralement considéré comme vénéneux. Roques le dit amer et suspect; d'après Quélet et Cordier il est nuisible; enfin Paulet déclare que la cuisson, même prolongée, ne lui fait pas perdre le goût amer qui lui est particulier et qui lui a fait donner par Bulliard le nom d'*Agaricus amarus.*

Cette espèce est très commune; on la trouve, pendant une grande partie de l'année, principalement en été sur les vieilles souches des forêts. Nous avons indiqué plus haut les points de différence ou de ressemblance qu'elle peut avoir avec le *Pholiota mutabilis*, qui est comestible.

ER. Ad nat del Monrocq, Imp.

Hypholoma fasciculare

AGARIC EN FAISCEAUX

(Vénéneux)

Librairie J.B BAILLIERE et Fils

R. Ad nat del. Monrocq, Imp.

Hypholoma sublateritium

AGARIC ROUGE BRIQUE

(Vénéneux)

Librairie J. B. BAILLIERE et Fils

PLANCHE XII

HYPHOLOMA SUBLATERITIUM

Agaric rouge brique.

Son chapeau est convexe, plus charnu que celui de ses congénères, à bords un peu roulés en dessous dans la jeunesse, de couleur rouge brique pâle, plus foncée au centre.

Les lamelles sont adnées, arquées, jaune olive, devenant presque noires dans la vieillesse. La chair, épaisse, jaune ou d'un blanc sale, est amère et d'une saveur quelque peu vireuse; le pied est ferme, plein, un peu courbé, couleur jaune de soufre et muni d'un anneau aranéeux, fibrilleux.

On trouve cette espèce, qui est d'ailleurs commune, en été et en automne, sur les vieilles souches. Elle a le même habitat que le *Pholiota mutabilis*, et l'*Hypholoma fasciculare*.

Letellier déclare avoir mangé de ce champignon sans en avoir été incommodé ; la plupart des auteurs le rangent au contraire dans la catégorie des espèces nuisibles.

Paulet et Cordier sont de ce dernier avis.

D'après Roques il est âcre et d'une grande amertume. « Il n'affecte pas d'abord, dit-il, les animaux d'une manière sensible, mais quelque temps après ils éprouvent des étourdissements, boivent beaucoup, refusent de manger et ne peuvent se tenir sur leurs jambes. Les uns rejettent ce champignon par le vomissement, d'autres sont malades plusieurs jours et finissent par périr. »

Il est donc prudent de n'en pas faire usage. Le goût amer qui le distingue ne le rend d'ailleurs pas recommandable.

PLANCHE XIII

HYPHOLOMA APPENDICULATA

Agaric appendiculé.

Ce champignon se distingue par un chapeau campanulé puis plan, à marge crevassée, avec un mamelon au centre, couleur café au lait ou brun cannelle. Les lamelles sont adnées, blanches, et passent ensuite de l'incarnat au brun ; le pied est cylindrique, grêle, fistuleux, blanc, et porte les débris d'un anneau qui disparaît rapidement.

On trouve cette espèce en été et en automne, en groupes serrés de nombreux individus près des souches ou sur les troncs d'arbres, dans les bois et les jardins.

M. Quélet l'indique comme comestible. Nous en avons mangé nous-même, et bien qu'elle présente peu de chair, elle n'est pas à dédaigner lorsqu'on a l'occasion de la rencontrer.

Hypholoma appendiculata

AGARIC APPENDICULÉ

(Comestible)

YER. Ad nat del. Monrocq, Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

GENRE TRICHOLOMA

Champignons ayant un chapeau charnu, quelquefois visqueux par l'humidité, à lamelles sinuées ou échancrées, tantôt à couleur permanente, tantôt changeant de couleur. Le pied est en général dur, épais, plein et nu ; il ne porte ni anneau ni volve.

Cette famille comprend de nombreuses espèces, dont une bonne partie est comestible et peut être utilisée comme aliment.

PLANCHE XIV

TRICHOLOMA ALBELLUM

Agaric mousseron.

Ce champignon se distingue par un chapeau arrondi, épais, de forme conique, à marge roulée en dessous dans la jeunesse, puis ensuite étalé. Sa couleur est blanche ou crème, blanc sale et quelquefois fauve pâle. La chair est épaisse, blanche, ayant une bonne odeur de farine fraîchement moulue. Les lamelles sont échancrées, c'est-à-dire comme entaillées près de leur insertion au pédicule, étroites et serrées; d'abord blanches, elles prennent ensuite une légère teinte jaunâtre.

Le pied est épais, court, charnu, de même couleur que le chapeau et ne porte aucun anneau.

Ce champignon est considéré, et avec raison selon nous, comme un des plus délicats et des plus estimés. Le nom de mousseron ou mouceron, qui lui a été donné, vient de ce qu'il croît habituellement dans la mousse, ce qui rend sa recherche quelquefois difficile, lorsqu'il est profondément enterré.

On le trouve au printemps, après les premières pluies douces d'avril et de mai, dans les pâturages, les bruyères et quelquefois aussi dans les bois.

Il n'est personne qui, dans ses promenades à travers les prairies et les pâturages, n'ait remarqué des endroits où l'herbe croît plus forte et plus foncée, affectant la forme d'un cercle plus ou moins fermé; ces ronds ont reçu dans certains pays le nom de ronds ou cercles de sorcières. En réalité, ce sont les matières dont sont composés les champignons qui servent d'engrais au sol et déterminent l'apparition d'herbes plus drues et d'un vert plus prononcé. C'est dans ces ronds que j'engage les amateurs à chercher le mousseron. Ce champignon n'est pas toujours très

Tricholoma albellum

AGARIC MOUSSERON

(Comestible)

Librairie J. B. BAILLIÈRE et Fils

apparent, et il ne faut pas se borner à cueillir seulement ceux dont le chapeau se dresse visible au-dessus des herbes. En écartant celles-ci avec précaution on trouvera dans chaque rond une quantité plus ou moins considérable de mousserons. Souvent on peut en faire une seconde cueillette en automne dans les mêmes endroits.

Les auteurs sont unanimes à faire l'éloge de ce champignon. Vittadini et Cordier le placent parmi les espèces dont le goût est le plus agréable. M. de Seynes vante aussi ses qualités comestibles. Roques dit que cette espèce est renommée par son parfum suave et que sa chair est d'un goût délicieux. « Ceux, dit-il, qui sont récoltés aux environs de Barèges sont les plus recherchés, au point qu'on les vend jusqu'à trente francs la livre. »

Ce même auteur décrit sous le nom d'*Agaricus aromaticus* une espèce de mousseron qui ne diffère de l'*albellus* que par la couleur de son chapeau qui est jaune clair ou roux tendre, et qui a les mêmes qualités que celui-ci. Elle est, dit-il, commune dans le département de la Côte-d'Or, où elle est connue sous le nom de mousseron de Bourgogne.

Nous avons eu l'occasion de trouver plusieurs fois, dans le département de la Haute-Saône, un mousseron qui paraît être semblable au mousseron de Bourgogne, ce qui tendrait à faire croire qu'il n'est pas spécial à ce dernier pays. Nous en donnons un spécimen dans notre planche XIV.

Il existe de nombreuses variétés de mousserons, que les auteurs ont décrites sous des noms divers ; parmi les plus connues nous citerons principalement : *Tricholoma Georgii* ou *Gambosum*, *Tricholoma graveolens*, *Agaricus prunulus*. Ces champignons ont été pris souvent les uns pour les autres. Mais cela a peu d'importance pour l'amateur, car ils jouissent tous de qualités semblables à celles que nous avons reconnues au *Tricholoma albellum*.

Nous ajouterons que ce champignon se conserve facilement par la dessiccation et qu'on peut le garder pour l'utiliser pendant l'hiver. Il est connu dans presque tous les pays.

PLANCHE XV

TRICHOLOMA DECASTES

Agaric groupé.

Ce champignon est, croyons-nous, assez peu connu et nous ne savons s'il a reçu pour le désigner un nom autre que celui sous lequel nous le décrivons.

Son chapeau est convexe plan, uni, d'une couleur variant, suivant l'âge, du gris souris au chamois clair. Le pied est nu, blanc, légèrement courbé, les lamelles blanches et sinuées, c'est-à-dire que leur extrémité est arrondie et convexe près de leur insertion au pédicule. Il s'en trouve quelques-unes qui s'insèrent le long de celui-ci.

Ce champignon n'est pas très commun; nous l'avons trouvé quelquefois en groupe de quelques individus dans des bois d'essences mélangées de la Haute-Saône et du Doubs. Souvent les pieds de deux ou plusieurs de ces champignons sont soudés ensemble, non seulement à la base mais sur la plus grande partie de leur hauteur. On dirait alors qu'il n'y a qu'un pied pour deux têtes de champignons. M. Quélet donne ce champignon comme une variété de *Tricholoma aggregatum*, et le dit comestible.

C'est un champignon assez charnu, que nous avons mangé sans avoir rien éprouvé de particulier.

Trichloma deusstea

AGARIC GROUPE

(Comestible)

Librairie J. B. BAILLIÈRE et Fils

BOYER Ad. nat. del. Monrocq, Imp

Tricholoma sulfureux

AGARIC COULEUR DE SOUFRE

(Suspect)

Librairie J B BAILLIERE et Fils

PLANCHE XVI.

TRICHOLOMA SULFUREUM

Agaric couleur de soufre.

Ce champignon, qui est tout entier d'une couleur jaune soufre, se distingue par un chapeau charnu, d'abord conico-convexe, mamelonné, puis plan, plus foncé au centre qu'à la marge. Les lamelles sont de la même couleur jaune que le chapeau ; elles sont émarginées, échancrées, comme entaillées vers leur insertion au pédicule et épaisses. Le pied est jaune, plein et strié, se creusant parfois avec l'âge. La chair est également jaune.

Ce champignon est assez commun en automne, et on le trouve dans presque toutes les forêts. Il a une odeur désagréable qui le fait facilement reconnaître.

Roques dit qu'il croît ordinairement solitaire et qu'il exhale une odeur nauséeuse qui doit le faire ranger dans la catégorie des espèces insalubres et suspectes.

Berkeley et M. Quélet déclarent que son odeur ressemble à celle du gaz d'éclairage, et qu'il est vénéneux. Letellier repousse son usage, moins parce qu'il serait dangereux que parce que son odeur désagréable l'empêche de servir comme aliment.

Nous en avons mangé quelques petites parcelles crues sans en avoir été affecté.

PLANCHE XVII

TRICHOLOMA NUDUM

Agaric nu. — Pied bleu.

Le chapeau de ce champignon est convexe, puis plan, couleur brun violet, à bords minces et roulés en dessous. Les lamelles, d'abord d'un beau violet, deviennent brunes avec l'âge; elles sont nombreuses, serrées aiguës vers la marge du chapeau, et s'insèrent le long du pédicule. Le pied est plein, nu, élastique, souvent renflé à la base, et violacé. La chair est tendre, d'un violet très clair et laisse, mangée crue, comme un goût agréable de noisette.

Voici un champignon encore peu connu du public, quoique déjà on le vende sur les marchés dans quelques villes du midi de la France. Cependant ses excellentes qualités et les ressources qu'il offre comme aliment auraient dû depuis longtemps lui assigner une place auprès des champignons les plus recommandables.

Les auteurs sont tous d'ailleurs d'accord pour reconnaître ses bonnes qualités. Letellier dit qu'il l'a mangé avec plaisir; Roques en fait aussi l'éloge. Cordier et M. Quélet l'indiquent également comme comestible.

Nous ne pouvons que joindre notre témoignage à celui de ces auteurs et déclarer que, sans atteindre les qualités de l'oronge, ce champignon nous a paru avoir un goût fin et délicat. Il a

BOYER. Ad. nat. del. Monrocq, Imp.

Tricholoma nudum

AGARIC NU, PIED BLEU

(Comestible)

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

aussi un précieux avantage pour ceux qui se livrent à la recherche des champignons; c'est qu'habituellement il pousse en groupes nombreux de cinq à quinze et même vingt individus. Il nous est arrivé encore à l'automne dernier d'en récolter près de trois kilogrammes au même endroit. C'est une des espèces que l'on peut conserver pour l'hiver, après dessiccation. Il faut seulement avoir soin d'écarter tous les individus qui pourraient être déjà attaqués par les vers.

Ce champignon croît en été, et surtout en automne, au pied des arbres isolés dans les pâturages et les prés bois, de préférence sous les sapins. On le trouve presque toujours dans des endroits disposés en cercle, comme les ronds de sorcières dont nous avons parlé à propos du mousseron, et où l'herbe est d'un vert plus foncé.

Il croît aussi au milieu des forêts, dans les clairières, mais alors il est généralement plus grêle, moins charnu que celui qu'on trouve dans les pâturages.

PLANCHE XXIII

TRICHOLOMA GRAMNOPODIUM

Agaric à pied rayé.

Ce champignon ne paraît pas avoir attiré beaucoup l'attention des auteurs, car peu l'ont compris dans leurs descriptions. Nous ne lui connaissons pas en français d'autre nom que celui sous lequel nous le désignons.

Il se distingue par un chapeau d'abord conique, puis convexe, ensuite largement étalé, portant à son centre un mamelon qui se conserve pendant toute la vie du champignon. Il est de couleur bistre clair ou brun, plus ou moins foncé suivant l'âge et suivant l'état de la température. Les lamelles sont serrées, de longueurs différentes, grises, blanchâtres, et s'insèrent en descendant le long du pédicule. Celui-ci est fibreux, plus gros à sa base qu'à la partie supérieure et porte la trace de petites raies couleur bistre plus foncées que le pied lui-même. La chair est également de couleur bistre, et a une odeur de mousse humide; au goût elle ne présente aucun caractère particulier.

On le trouve en septembre et en octobre dans les prairies et les vergers où il pousse en groupes de huit à quinze individus disposés soit en ligne courbe, soit en cercle. Dans la maturité, il atteint un assez fort volume.

M. Quélet indique ce champignon comme comestible et décrit sous les noms de *turrita* et *brevipes* deux variétés également comestibles de cette espèce. Nous avons mangé plusieurs fois de ce champignon sans en être incommodé. Il n'est peut-être pas des plus délicats, mais à l'occasion on peut l'utiliser.

ER. Ad.nat del Monrocq.Imp

Tricholoma gramnopodium

AGARIG A PIED RAYÉ

(Comestible)

Librairie J B. BAILLIERE et Fils

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

PLANCHE XIX

TRICHOLOMA TRISTE

Agaric triste.

Le chapeau de ce champignon se présente sous une forme d'abord conique, puis convexe, à marge souvent fendillée. La surface est tout entière recouverte de fines mèches de couleur tantôt grise ou bistre, tantôt noirâtre. On dirait, selon l'expression très juste de M. Quélet, que tout le chapeau a été saupoudré de poussière de charbon.

Les lamelles, d'abord blanchâtres, se tachent dans la maturité et la vieillesse de petits points gris ou noirs. Elles sont comme entaillées vers le pédicule et s'insèrent quelque peu sur celui-ci en descendant.

Le pied est blanc, fragile, la chair tendre, cassante, peu épaisse, et grisâtre à la cassure.

M. Quélet a décrit ce champignon, qu'il donne comme comestible, et indique trois autres espèces qui ne diffèrent de l'agaric triste que par des caractères de peu d'importance; ce sont l'*Agaricus orirubens*, dont les lamelles sont bordées d'un liséré rouge, l'*Agaricus murinaceus*, qui est plus grand et plus ferme que l'agaric triste, et l'*Agaricus ramentaceus*, dont la chair et les lamelles se tachent de jaune. Cet auteur dit que ces espèces pourraient être réunies avec le triste comme variétés.

L'agaric triste croît en groupes très nombreux dans les

forêts de pins et de sapins et dans les pâturages sous les arbres isolés. Il n'est pas rare d'en trouver jusqu'à 1 kilogramme ou 1 kilog. 1/2 disséminés çà et là, à côté les uns des autres. Personnellement, nous en avons fait à l'automne d'abondantes récoltes. Ce n'est pas, si l'on veut, un champignon très fin et très délicat; mais il a sa valeur et mérite d'être connu, car il a l'avantage de se conserver très facilement pour l'hiver après dessiccation. Dans son ouvrage des champignons de la Rochelle M. Bernard l'indique aussi comme comestible.

Quelques auteurs ont décrit des variétés de ce champignon sous les noms de *Tricholoma terreum*, et *Tricholoma sculpturatum* qui sont également comestibles.

Tricholoma Oreina

AGARIC DES MONTAGNES

(Comestible)

Boyer. Ad.nat del. Monrocq. Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

PLANCHE XX

TRICHOLOMA OREINA

Agaric des montagnes.

Cette espèce appartient à la catégorie des *Tricholoma*, dont les lamelles ont une couleur permanente.

Son chapeau est d'abord demi-sphérique, puis convexe s'étalant plus ou moins, glabre, humide et de couleur variable; dans les parties éclairées des bois et sur les pelouses des pâturages il est de couleur bistre, tandis que cette couleur pâlit jusqu'au café au lait chez les individus qui croissent sous bois. Les lamelles sont entaillées à leur insertion au pédicule, serrées et constamment blanches. Le pied est droit, élancé, blanc, peu épais. La chair est mince, blanche et de saveur douce.

Ce champignon croît isolé ou en groupes de quelques individus, dès le mois de mai, dans les bois et les pâturages. Dans les années humides on continue à le trouver pendant une partie de l'été, principalement en forêt.

Il est assez commun dans les pays de montagnes, et nous sommes quelque peu étonné que les auteurs l'aient presque tous écarté de leur descriptions. Sans être une espèce savoureuse, ce champignon possède de réelles qualités alimentaires, et nous l'avons mangé avec d'autant plus de plaisir qu'il est un des premiers après la morille et le mousseron que l'on trouve au retour du printemps.

Ce champignon a été décrit par Fries et Persoon et est indiqué comme comestible par M. Quélet.

PLANCHE XXI

TRICHOLOMA USTALE

Agaric roussâtre.

Le chapeau de ce champignon est convexe, puis plan légèrement mamelonné au centre où sa couleur rousse ou rouge brun est plus foncée, un peu gluant par l'humidité. Les lamelles sont serrées, et entaillées près du pédicule. Elles sont blanches dans le jeune âge, puis se tachent à la maturité de points roux ou bruns. La chair est blanche, légèrement teintée de roux sous l'épiderme du chapeau, et d'une saveur un peu amère. Le pied est un peu grêle, de couleur rousse, excepté dans sa partie supérieure où il est blanchâtre.

Ce champignon est assez commun dans les bois de la plaine, où il croît en groupe de plusieurs individus. Nous l'avons trouvé souvent dans les bois de bouleaux. Richon et Roze le classent parmi les espèces suspectes. M. Quélet, qui le donne comme une variété de *Tricholoma striata*, ne s'explique pas sur ses qualités alimentaires. Nous n'avons mangé que quelques parcelles crues de ce champignon, que tout indique comme une espèce comestible. Sans engager positivement les amateurs à en faire usage, nous ne croyons pas qu'il y ait lieu de le mettre dès à présent de côté. De nouvelles expériences feront sans doute connaître bientôt s'il doit être définitivement rangé dans la catégorie des espèces comestibles.

R. Ad nat. del. Monrocq Imp

Thicholoma Ustale

AGARIC ROUSSATRE

(Comestible)

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

GENRE PRATELLE

Champignon à pédicule central, distinct du chapeau qui est charnu, lamelles libres, pédicule muni d'un collier ou anneau; spores brun pourpre. Ce genre, dont l'agaric champêtre peut être considéré comme le type, comprend un certain nombre d'espèces dont la plupart sont comestibles.

PLANCHE XXII

PSALLIOTA CAMPESTRIS

Agaric champêtre.

Ce champignon qui, d'après les auteurs, paraît, avoir été connu depuis l'antiquité la plus reculée, est le premier qui ait acquis droit de cité sur tous nos marchés sous un certain nombre de noms dont les principaux sont : champignon de couche, champignon ordinaire, champignon comestible, champignon de bruyère, potiron, agaric des prés, etc., etc. Il est peut-être le seul dont on puisse dire qu'il est universellement accepté sans défiance par tous les consommateurs. C'est indiquer suffisamment le rôle important qu'il joue dans l'alimentation.

Il se distingue par un chapeau hémisphérique, puis convexe, écailleux ou pelucheux, blanc, quelquefois roux très clair. Les lamelles sont d'abord blanches, puis rosées et enfin brunâtres. Le pied est blanc, plein, pourvu d'un anneau blanc, souvent déchiré ; la chair est blanche, épaisse, quelquefois un peu rosée et de consistance molle ; excellent au goût et à l'odorat.

Cette espèce se présente sous des aspects assez variables selon les lieux où elle croît ; elle est tantôt un peu grêle, tantôt plus charnue, tantôt entièrement blanche, tantôt couverte d'écailles ou de squames rousses ou brunâtres ; mais, quelle que soit la variété des formes, on retrouve toujours dans ce champignon les caractères essentiels qui distinguent l'espèce.

Ce champignon croît en automne un peu partout, dans les bois et les bruyères, dans les jardins et pâturages, et jusque sur les fumiers. Il est aussi commun à l'état inculte qu'à l'état de culture. Nous avons indiqué, dans la première partie, les moyens arti-

Psalliota Campestris

AGARIC CHAMPÊTRE

(Comestible)

Boyer, Ad nat del. Monrocq, Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

ficiels qui sont en usage, notamment à Paris, pour la production de cette espèce. En général, les individus obtenus par ces moyens sont loin d'être aussi bons et aussi parfumés que ceux qui viennent naturellement. Néanmoins, ils sont, tels quels, très recommandables.

C'est l'espèce la plus cosmopolite et nous ne croyons pas qu'il se trouve de pays où elle n'ait été récoltée. C'est le champignon préféré du peuple en Angleterre; on le mange aussi en grande quantité à Vienne, à Berlin et à Saint-Pétersbourg. Cooke et Berkeley disent qu'en Italie on a au contraire un fort préjugé contre cette espèce, qui constitue cependant un des meilleurs aliments. Vauquelin, qui l'a analysée, y a trouvé de la graisse, de l'osmazome, de la fungine et de l'acétate de potasse. M. Léon Dufour, qui a procédé à des expériences sur le contenu en eau des deux variétés principales de l'agaric champêtre, a fait connaître, dans une note adressée le 7 février 1889 à la Société mycologique, que dans la variété qui a le pied long et mince, et le chapeau arrondi et de faible diamètre il y a généralement plus d'eau que dans la variété dont le pied est court et épais, et dont le chapeau a un grand diamètre, et que, dans les échantillons de la première variété, la proportion d'eau est plus grande pour le pied que pour le chapeau, tandis que c'est le contraire qui a lieu dans la deuxième variété.

L'agaric champêtre est très facile à distinguer; cependant il pourrait arriver qu'on le confondît avec la volvaire blanche (*Volvaria speciosa*), champignon vénéneux, qui a comme lui les lamelles rosées; mais on observera qu'indépendamment de la volve qui caractérise cette dernière espèce, celle-ci n'a pas d'anneau, et qu'en outre ses lamelles restent immuablement roses, tandis qu'elles deviennent noirâtres dans l'agaric champêtre, arrivé à la vieillesse.

Nous conseillerons seulement aux amateurs d'éviter de faire usage de cette excellente espèce, lorsque les lamelles sont devenues noires. Les auteurs citent divers cas d'accidents survenus après l'absorption de ce champignon en cet état.

PLANCHE XXIII

PSALLIOTA ARVENSIS

Agaric des jachères.

Cette espèce, qui a à peu près le même habitat que l'agaric champêtre, a quelques points de ressemblance avec celui-ci, mais elle est en général plus charnue et plus robuste.

Son chapeau est arrondi dans la jeunesse, puis plan. Sa couleur est blanche, mais il se teinte facilement de jaune, surtout au froissement. Les lamelles sont d'abord blanches, puis rose clair et deviennent noirâtres dans la vieillesse. Le pied est court, épais, creux, renflé à la base, muni d'un anneau blanc qui se dédouble. La chair est épaisse, tendre, blanche, jaunissant au contact de l'air, et exhale une agréable odeur d'anis.

Ce champignon est assez commun dans les prairies et les pâturages. Il atteint dans son développement des proportions plus grandes que l'agaric champêtre. Bien des personnes le préfèrent à ce dernier, à raison de son parfum plus développé. Mangé cru, il laisse à la bouche un goût excellent. Vittadini le dit très bon et de facile digestion. On le mange très communément dans tous les pays, en France, en Angleterre, en Hongrie, etc.

Nous avons personnellement récolté cette espèce depuis de nombreuses années dans les bas pâturages, où elle croît en cercle au milieu d'une herbe plus foncée. C'est généralement au mois de septembre qu'elle fait son apparition. Il n'est pas rare d'en trouver plusieurs kilogrammes dans un même cercle, car souvent les cercles où elle croît occupent une surface de 20, 30 et même 40 mètres de longueur sur 1 ou 2 mètres de largeur. Ce champignon est souvent dissimulé dans les herbes, et il faut quelquefois écarter celles-ci pour le trouver. Très souvent on voit plusieurs individus soudés ensemble par le pied.

Psalliota arvensis

AGARIC DES JACHÈRES

(Comestible)

Lithographie G. B. BAILLIÈRE et Fils

GENRE CLITOCYBE

Champignon présentant un chapeau plus ou moins charnu avec une marge roulée en dessous dans la jeunesse, puis étalé; lamelles décurrentes, pied central, élastique sans anneau, spores blanches. La plupart des espèces de ce genre sont comestibles.

PLANCHE XXIV

CLITOCYBE INFUNDIBULIFORMIS

Agaric en coupe. — Coupe bocagère.

On rencontre ce champignon dès l'été après les premières pluies douces et jusqu'en septembre et octobre dans les forêts de la plaine, ainsi que dans les prairies où il croît en cercle de plusieurs individus.

Le chapeau est assez mince, de consistance molle, d'abord mamelonné, puis se creusant ensuite en forme de coupe ou d'entonnoir couleur chamois pâle, se décolorant facilement dans la vieillesse et par l'humidité.

Les lamelles sont étroites, serrées, d'abord blanches, puis jaunâtres, et descendent longuement sur le pédicule qui est grêle, élastique, de même couleur que le chapeau, renflé à la base; la chair est blanche, et a, d'après M. Quélet, une faible odeur de flouve adorante, de lavande.

Letellier dit que ce champignon peut, à raison de sa fréquence et de son volume, servir utilement à la nourriture. Roques déclare également qu'on peut l'employer comme aliment. Selon MM. Roze et Richon, qui disent l'avoir goûté, il n'aurait pas un goût très délicat.

Nous ne partageons pas entièrement cet avis. Ce n'est certes pas un des champignons les plus parfumés et les plus délicats au goût, mais il fait très bonne figure sur une table, quelle que

Clitocyle Infundibiliformis

COUPE BOCAGÈRE

(Comestible)

Boyer. Ad nat del. Monrocq, Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

soit la manière dont on l'apprête. Il est notamment très bon dans une omelette ou comme garniture autour d'un plat de viande. Nous l'avons mangé très souvent frais ou conservé sec et nous ne pouvons qu'engager les amateurs à le récolter. Sa dessiccation, quand on le veut conserver, est très rapide; il faut seulement avoir soin de le récolter autant que possible par un temps sec, et choisir de préférence les individus les plus jeunes.

PLANCHE XXV

CLITOCYBE INVERSA

Agaric retourné. — Fausse coupe bocagère.

Le chapeau de ce champignon est d'abord convexe, puis se creuse, comme le précédent, en entonnoir; il est de couleur rougeâtre ou fauve, la marge est mince et infléchie. Les lamelles, larges, serrées, d'abord blanches ou jaune paille, deviennent légèrement roussâtres, et s'insèrent en descendant le long du pédicule. Celui-ci est plein, puis creux, de couleur rouge fauve. La chair est mince, blanche à peine rougeâtre.

Cette espèce croît en automne, solitaire, ou en groupes dans les forêts de la montagne, principalement dans les bois de sapins. Les auteurs ne sont pas encore bien fixés sur ses qualités.

Paulet dit en avoir fait l'expérience sur un chien qui en a été malade. D'autres auteurs, et notamment M. Quélet, le déclarent suspect. Il ne paraît pas cependant qu'il soit sûrement vénéneux.

Notre collègue de la Société de mycologie, M. Huyot, a communiqué récemment à la Société une note sur la comestibilité du *Clitocybe inversa* dont nous extrayons le passage suivant :

« Après avoir cueilli 300 ou 400 grammes de ce champignon dans un parc des environs de Lagny et les avoir accommodés, nous en avons d'abord goûté une petite quantité, puis le lendemain un peu plus, et le troisième jour nous avons achevé le plat

Clitocyle inversa

AGARIC RENVERSÉ, FAUSSE COUPE BOCAGÈRE

(Suspect)

Librairie J. B. BAILLIÈRE et Fils

sans avoir éprouvé la plus petite incommodité. Nous ajouterons que ce champignon est excellent. »

Nous avons fait nous-même, à l'automne dernier, une expérience de même nature sur ce champignon, dont l'odeur et la saveur ne nous avaient pas paru désagréables. Nous en avons mangé la moitié d'un individu cru et un entier cuit au beurre, sans avoir rien ressenti.

Ces résultats semblent indiquer que cette espèce n'est pas malfaisante. Toutefois, avant de l'admettre parmi celles qui sont franchement comestibles, il est bon d'attendre que de nouvelles expériences aient été faites.

PLANCHE XXVI

CLITOCYBE NEBULARIS

Agaric nébuleux. — Agaric enfumé.

Cette espèce est très connue, et cependant il y en a peu dont les qualités alimentaires aient fait l'objet d'appréciations aussi différentes.

Le chapeau est charnu, convexe, puis plan, de couleur gris clair ou cendré, luisant par un temps sec; les lamelles sont blanches, à peine jaune paille, étroites et un peu décurrentes. Le pied, d'abord plein, spongieux, puis creux, est blanchâtre; la chair est blanche, épaisse, de consistance molle, s'imprégnant facilement d'eau en temps de pluie, et répandant, selon M. Quélet, une odeur de farine et de mousse. Sa saveur est douce.

Ce champignon croît en automne et jusqu'à l'entrée de l'hiver, en cercle, dans les forêts et dans les pâturages avoisinants. Nous en avons compté près d'un cent dans un seul de ces cercles.

Parmi les auteurs qui en déconseillent l'usage, citons Cordier, qui, paraît-il, aurait été malade pour avoir mangé cette espèce. Barla la dit suspecte, et déclare que, dans les Alpes-Maritimes, elle n'est pas considérée comme alimentaire. Roze et Richon la classent encore parmi les espèces suspectes ou nuisibles.

Mais le plus grand nombre des auteurs repoussent cette appréciation. Roques dit que ce champignon a une odeur et une saveur

Clitocyte nebularis

AGARIC ENFUMÉ NEBULEUX

(Quartier)

qui se rapprochent de celles du champignon de couche, qu'il l'a souvent récolté et qu'il en a régalé d'aimables convives à Porchefontaine. Cooke et Berkeley disent qu'il a une odeur faible et un goût de lait, et que, sur le continent ainsi qu'en Angleterre, on le compte parmi les espèces comestibles. Citons enfin M. Quélet, qui le classe aussi comme une espèce bonne à manger.

Nous acceptons d'autant plus volontiers l'opinion de ces derniers auteurs que, depuis bien des années déjà, ce champignon est mangé, soit frais, soit desséché, en grandes quantités dans les montagnes du Jura et du Doubs, où il est entré dans la consommation courante. Tous les ans, à l'automne, on en fait, dans ces départements, de grandes provisions, qui, après dessiccation sont vendues sous le nom de *petit gris*. Il n'est pas à notre connaissance qu'il ait causé aucun accident et nous le mangeons nous-même en assez grande quantité sans en avoir jamais été incommodé.

GENRE HYGROPHORE

Champignon charnu, pédicule central, homogène avec le chapeau; lamelles ramifiées ou bifurquées, se réduisant en une masse cireuse; chapeau souvent visqueux, spores blanches. Beaucoup des espèces qui composent ce genre sont comestibles.

PLANCHE XXVII

HYGROPHORUS PUNICEUS

Hygrophore rouge ponceau.

Ce champignon, qui n'a été décrit que dans peu d'ouvrages, se distingue par un chapeau conique en forme de cloche, fendu, crevassé à la marge, d'une couleur jaune safran vif et rayé de stries carminées, devenant plus ou moins vert noirâtre dans la vieillesse. Les lamelles sont libres, larges, espacées couleur jaune vif. Le pied est fibreux, quelquefois tordu, de même couleur que le chapeau et rayé dans toute sa hauteur de lignes couleur carmin. La chair est mince jaune clair, plus orangée sous le chapeau.

On trouve ce champignon en groupes nombreux à la fin de l'été dans les pâturages moussus après les pluies. Bulliard, sans s'expliquer davantage sur cette espèce, dit qu'elle n'est désagréable, ni au goût, ni à l'odorat. M. Quélet ne se prononce pas davantage d'une façon précise sur ses qualités alimentaires. Nous ne garderons pas la réserve de ces auteurs. Depuis plusieurs années nous avons récolté cette espèce dans les pâturages de la montagne, surtout après les étés pluvieux; nous l'avons expérimentée en mangeant d'abord un individu, puis plusieurs, et ensuite des quantités suffisantes pour que nous puissions affirmer de la façon la plus absolue, que non seulement ce champignon n'est pas malfaisant, mais qu'il est très

nal del. Monrocq Imp.

Hygrophorus puniceus

AGARIC ROUGE PONCEAU

(Comestible)

Librairie J. B. BAILLIERE et Fils

délicat; nous l'avons surtout apprécié mêlé à des œufs ou employé comme garniture autour de la viande. Nous l'avons, après expérience, signalé à la Société de mycologie comme devant être compris dans la catégorie des bonnes espèces comestibles. Il n'est ni charnu ni volumineux, mais on le trouve si abondamment qu'on peut dire de lui avec raison que la quantité compense la petitesse.

PLANCHE XXVIII

HYGROPHORUS PUDORINUS

Hygrophore modeste.

Ce champignon, est, comme le précédent, un de ceux dont beaucoup d'auteurs n'ont pas fait la description; il est cependant très commun et se fait remarquer par la grande taille qu'il atteint quelquefois. Peut-être cette omission tient-elle à cette circonstance que ce champignon ne se trouve guère que dans les forêts de sapins de la montagne.

Son chapeau est charnu, arrondi, convexe, couleur incarnat pâle plus foncée au centre et allant en se dégradant jusqu'à la marge qui est blanche. Les lamelles sont arquées, espacées, décurrentes, couleur rose incarnat pâle. Le pied est charnu, épais, glutineux, tantôt long et mince, tantôt court et renflé, lavé d'incarnat. La chair est blanche, épaisse, un peu rosée sous l'épiderme. Elle a, dit M. Quélet, une fine odeur de jasmin.

Par le sec, sa surface est un peu luisante; à l'humidité tout le champignon devient visqueux.

On trouve ce champignon en cercle dans les forêts de sapins de la montagne, où ses couleurs fraîches font le plus bel effet dans les mousses ou sur les gazons.

Bulliard l'a décrit sous le nom d'*Agaricus glutinosus*; c'est également sous ce nom qu'il est indiqué comme comestible par

Boyer. Au pat. del. Monrocq. Imp.

Hygrophorus Pudorinus

AGARIC MODESTE

(Comestible)

Librairie J.-B. BAILLIÈRE et Fils

M. Favre-Guillarmod (*Champignons du canton de Neuchâtel, Suisse*).

Dans les montagnes de Franche-Comté on lui a conservé ce nom de glutineux, à raison de la viscosité de son chapeau. Il y est du reste très connu et, en automne, on en fait l'objet d'abondantes récoltes, que l'on conserve soit dans le vinaigre, soit par la dessiccation. Il existe du côté de Champagnole (Jura) des communes où il fait l'objet d'un commerce analogue à celui des morilles. On le sèche et on le vend aux environs sous le nom, peu approprié, de mousseron des bois.

Ce champignon a une forte odeur de résine qui ne disparaît complètement ni par la dessiccation ni par la cuisson à l'eau bouillante. Pour pouvoir le manger, il est nécessaire, afin de lui enlever cette saveur trop forte, de le faire cuire une demi-heure et de le passer ensuite plusieurs fois à l'eau fraîche. On peut alors s'en servir comme de tout autre champignon.

PLANCHE XXXIX

HYGROPHORUS AGATHOSMUS

Agaric parfumé.

Le chapeau de ce champignon, d'abord en forme de cloche, devient ensuite convexe; il est de couleur gris cendré, blanchissant un peu vers la marge, souvent visqueux; les lamelles sont espacées, blanches et descendent un peu sur le pédicule. Celui-ci est blanc, farineux, un peu atténué au sommet. La chair est blanche, tendre et a, dit M. Quélet, une odeur suave de laurier-cerise, d'anis.

Ce champignon croît en groupes nombreux dans toutes les forêts de sapins. Nous l'avons trouvé souvent sous des bouquets de sapins isolés dans la mousse.

On ne paraît pas être d'accord sur la valeur comestible de ce champignon. M. Quélet le dit suspect; d'après M. l'abbé Moyen il serait comestible. Nous savons qu'une personne de notre connaissance le mange depuis plusieurs années impunément. Cependant l'année dernière, après avoir mangé en famille un plat de champignons de cette espèce, deux ou trois personnes ont été quelque peu malades, tandis que d'autres n'ont rien ressenti. Cette différence dans l'effet produit semblerait indiquer que, parmi les champignons récoltés, il s'en trouvait peut-être quelques-uns de nuisibles, qui avaient été confondus avec l'*Agathosmus*.

Quoi qu'il en soit, et jusqu'à ce que des expériences plus décisives aient fait connaître les propriétés de ce champignon, il est prudent de s'en abstenir.

Hygrophorus agathosmus

AGARIC PARFUMÉ

(Suppen)

GENRE LACTAIRE

Champignons charnus, à chapeau déprimé au centre non distinct du pédicule qui est central et nu; lamelles inégales, quelquefois fourchues, contenant un suc laiteux blanc, jaunâtre, rouge ou orangé, plus ou moins abondant selon l'état de la température; spores blanches ou jaunâtres.

PLANCHE XXX

LACTARIUS PIPERATUS

Lactaire poivré.

Ce champignon se présente tout entier sous la même couleur blanche. Le chapeau, d'abord convexe, se creuse ensuite au centre ; la marge est fortement enroulée en dessous. Les lamelles sont étroites, blanches, serrées, quelquefois blanc sale dans la vieillesse, et descendent longuement sur le pédicule ; celui-ci est blanc, court, épais ; la chair est blanche, granuleuse et laisse échapper à la cassure un lait blanc abondant, d'une saveur tellement poivrée qu'une seule goutte de ce lait, mise sur la langue, occasionne une sensation désagréable qui subsiste pendant plus d'une demi-heure.

Cette espèce atteint souvent de très grandes proportions. Nous avons vu des individus dont le diamètre du chapeau dépassait 20 centimètres ; elle est très commune et croît dans tous les bois en été et en automne.

Ce champignon a souvent été considéré comme pouvant avoir des propriétés malfaisantes à raison de l'âcreté de son lait. Ainsi Berkeley dit qu'en Angleterre il est classé parmi les champignons dangereux, quelquefois vénéneux. Mais on sait depuis longtemps à quoi s'en tenir sur ses qualités.

Paulet affirme qu'on l'a toujours mangé en Allemagne et en Russie. Roques dit l'avoir mangé cuit sur le gril avec de l'huile,

Lactarius piperatus

LACTAIRE POIVRÉ

(Comestible)

du poivre et du sel, sans inconvénient ; cet auteur ajoute seulement qu'il ne lui a pas paru très délicat. MM. Barla, Planchon et Quélet affirment également ses qualités alimentaires.

Enfin, selon le docteur Curtis (de la Caroline du Nord), on le mange aux États-Unis.

On peut donc le considérer en toute certitude comme comestible. Nous savons personnellement qu'en Franche-Comté les habitants des campagnes le mangent sous le nom d'*eauburon*, cuit sur la braise et assaisonné simplement de sel.

Nous l'avons goûté apprêté de diverses manières ; il nous a paru un aliment médiocre, bien que la cuisson ait pour effet de lui faire perdre son goût âcre. Il est lourd, indigeste, et sa seule utilité est de présenter une ressource alimentaire pour les habitants pauvres de la campagne.

M. Bourquelot a analysé chimiquement ce champignon ; il y a trouvé du tréhalose, du glucose et de la mannite. Il existe une espèce qui se rapproche beaucoup de celle dont nous nous occupons, et qui se rencontre à peu près en même temps. C'est le *Lactarius vellereus*, ou lactaire toisonné, qui se distingue de l'autre lactaire par sa surface qui est comme laineuse ou tomenteuse. Cette espèce est considérée par les auteurs, sinon comme vénéneuse, du moins comme suspecte, et il importe de ne pas la confondre avec le lactaire poivré.

PLANCHE XXXI

LACTARIUS VOLEMUS

Agaric paume. — Vache. — Vachotte.

Son chapeau est d'abord convexe, puis plan, et enfin déprimé au centre, de couleur jaune rougeâtre ou couleur de tuile, plus foncée au milieu. Les lamelles sont jaunâtres, rappelant la couleur de la cire, et brunissent par le froissement; elles sont minces et décurrentes.

Le pied est nu, dur, plein, jaune ou fauve safrané. La chair est blanche et devient à l'air promptement rousse; elle répand à la cassure un lait blanc, doux, très agréable au goût, et qui rappelle assez bien le noyau de l'amande.

On trouve ce champignon dans presque tous les bois d'essences mélangées; mais il est plus abondant dans les forêts de la plaine que de la montagne. Il croît en été et en automne.

Cette espèce est très connue depuis fort longtemps et ses qualités comestibles ne font de doute pour personne. Roques dit qu'elle est recherchée dans les Vosges, le département de la Meuse, en Autriche et en Bavière. On la mange, dit-il, à Vienne, cuite avec de la crème et du beurre, et assaisonnée de sel et fines herbes. Berkeley déclare que cette espèce a été fort vantée depuis peu et que son goût ressemble à celui des rognons de veau. Paulet la signale comme ayant un goût délicat.

Nous avons eu fréquemment l'occasion de récolter ce cham-

ck Ad nat. del Monrocq Imp

Lactarius Volemus

AGARIC PAUME, VACHOTTE OU VACHETTE

(Comestible)

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

pignon dans les forêts de la Haute-Saône, et de le manger soit cuit, soit à l'état cru. Nous n'hésitons pas à dire qu'il est meilleur cru que cuit, quelle que soit la façon dont on peut le préparer. Cru, on dirait manger une noisette ou une amande; le suc laiteux qu'il répand, quand on le brise, est assez abondant pour que l'on puisse s'en servir à rafraîchir la bouche, et assez doux pour constituer une agréable boisson. Nous avons trouvé qu'après la cuisson il avait perdu une grande partie de ses bonnes qualités, et que sa chair devenait lourde et indigeste. M. Quélet émet un avis semblable, et conseille de le manger cru.

M. Bourquelot a analysé cette espèce préalablement desséchée et a trouvé qu'en cet état elle ne contenait ni mannite ni tréhalose, mais une matière sucrée nouvelle à laquelle il a donné le nom de volémite.

Il existe un autre lactaire vénéneux (*Lactarius rufus*) qui a quelque analogie avec le *volemus* et avec lequel on pourrait le confondre. Tous deux ont le lait blanc, mais celui de *Lactarius rufus* est tellement âcre que sa saveur particulière le fera immédiatement distinguer.

PLANCHE XXXII

LACTARIUS DELICIOSUS

Lactaire délicieux.

Ce champignon est un des plus remarquables et des plus connus du genre lactaire.

Son chapeau, d'abord convexe, se creuse ensuite au centre, tandis que la marge, d'abord roulée en dessous, au point de joindre le pédicule, s'étale insensiblement. La surface du chapeau, de couleur orangée pâle, se tachant de teintes verdâtres dans la vieillesse, est rayée de zones concentriques plus rougeâtres. Elle est visqueuse en temps humide. Les lamelles sont décurrentes, de couleur jaune orangé, devenant verdâtres. Le pied est orangé comme le chapeau, rempli d'abord d'une moelle jaunâtre, puis creux; il se tache également de vert. La chair est orangée, cassante, âcre au goût, et répand, quand on froisse ou qu'on brise le champignon, un lait orangé assez abondant qui verdit au contact de l'air.

C'est une espèce cosmopolite que l'on trouve en été et jusqu'à la fin de l'automne dans la plaine et la montagne sous les pins et les sapins, soit en forêt, soit sous des arbres isolés.

Le nom de délicieux, que Linné a donné à ce champignon, suffit à indiquer qu'il compte parmi les bonnes espèces comestibles. Cependant tous les auteurs n'ont pas, au point de vue de son goût, la même appréciation.

Agaricus delicioso

AGARIC DÉLICIEUX

(Comestible)

Imprimerie J. B. BAILLIÈRE et Fils

Roques dit que, malgré son nom de délicieux, les naturalistes lui contestent ses qualités alimentaires et qu'on le mange peu en France. Suivant Linné, les Suédois en ont toujours fait grand cas.

Plenck dit qu'il est excellent dans les ragoûts.

Berkeley déclare que cette espèce est généralement très vantée, et que les mycophages de tous les pays souscrivent à ces éloges et déclarent ce champignon délicieux. Ce qui est certain, c'est qu'on le mange un peu partout, à Paris, à Berlin, à Vienne, en Suède, en Danemark, en Suisse, en Russie, et en Belgique.

Selon Vittadini, il est très délicat et très apprécié dans les diverses provinces de l'Italie; M. de Seynes dit qu'il a comme un goût de chair d'agneau, apprêté sur le gril avec du beurre et du sel. Pour nous, nous ne trouvons pas que ses qualités alimentaires justifient son nom de délicieux; il n'a sans doute rien de désagréable au goût, mais il est loin d'être délicat et parfumé comme l'oronge, l'agaric champêtre et le mousseron.

On trouve parfois l'agaric délicieux dépourvu de ses lamelles; on attribue cet état à la présence d'un parasite qui empêche le développement de celles-ci. La surface inférieure du chapeau est alors comme couverte d'une légère substance blanche. Bien que, d'après certains auteurs, les qualités du champignon n'en soient pas atteintes, il est peut-être plus prudent de n'en pas faire usage dans cet état.

GENRE RUSSULE

Champignon charnu, à pied central non distinct du chapeau, à lamelles fragiles, dépourvues de suc laiteux, chapeau globuleux convexe, puis étalé et déprimé ; spores blanches ou jaunes. La couleur est souvent très variable pour la même espèce. Le nom de russule donné à ce genre. du latin *russus*, roux ou rouge foncé, vient de ce qu'il renferme de nombreuses variétés qui ont le chapeau d'une couleur plus ou moins rouge. On connaît un certain nombre de russules dont les unes sont excellentes, et les autres très vénéneuses. Il est assez difficile de les distinguer toujours sûrement les unes des autres à raison de leur ressemblance. Aussi doit-on reconmander la plus grande prudence.

PLANCHE XXXIII

RUSSULA VIRESCENS

Russule verdoyante. — Palomet.

Cette espèce est généralement considérée comme la meilleure du genre russule.

Elle se distingue par un chapeau hémisphérique, puis plan, quelquefois déprimé, à bords souvent relevés, de couleur blanc grisâtre, parsemé çà et là de petites granulations d'un vert tendre; les lamelles sont blanches, peu fourchues, libres, larges, minces à leurs extrémités. Le pied est blanc, plein, spongieux, la chair ferme, blanche et de bon goût.

Ce champignon croît en été et en automne, presque toujours solitaire, dans les bois ombragés, plutôt en plaine qu'en montagne. Il affectionne particulièrement les terrains calcaires et se trouve de préférence dans les clairières et le long des sentiers.

Roques dit que c'est un excellent champignon qu'il a fait connaître aux environs de Paris, où on le rejetait à cause de sa couleur verte. Selon lui, des amateurs le préfèrent à l'agaric de couche. Il en recommande spécialement l'usage à raison des expériences qu'il en a faites sur lui-même.

Vittadini vante beaucoup aussi cette espèce, que les paysans des environs de Milan, dit-il, ont coutume de faire griller sur la cendre pour le manger ensuite avec un peu de sel. Selon Cordier, c'est un champignon délicieux. Dans le midi de la France on le

YER Ad nat del Monrocq, imp

Russula virescens

AGARIC VERDOYANT PALOMET

(Comestible)

Librairie J.B BAILLIERE et Fils

mange sous le nom de verdet ou verdette. Il ressemble, dit Roques, à l'agaric palomet, que l'on mange dans le département du Tarn.

Nous partageons entièrement l'avis des auteurs que nous venons de citer, ayant eu maintes fois l'occasion d'apprécier les bonnes qualités de cette russule, surtout quand elle est jeune. Cuite simplement au beurre avec sel et poivre, elle rappelle quelque peu le goût de la viande de volaille. Elle n'est malheureusement pas très abondante, si ce n'est dans le Midi où elle est commune.

Nous devons ajouter qu'il faut prendre garde de la confondre avec la *Russula furcata*, autre russule verte qui est vénéneuse; celle-ci se distingue de la première par ses lamelles bifurquées, la peau du chapeau qui est uniformément vert terne ou olivâtre, et par sa saveur qui est âcre et amère.

La russule verdoyante ou palomet peut se conserver désséchée.

PLANCHE XXXIV

RUSSULA EMETICA

Russule émétique.

Cette russule n'est pas moins remarquable que la précédente, mais c'est surtout par ses propriétés toxiques qu'elle est connue et par les expériences auxquelles elle a donné lieu.

Son chapeau est convexe, puis plan, quelquefois légèrement déprimé, lisse, à bords un peu striés, tantôt rouge, tantôt jaune ou rosé. Les lamelles sont libres, larges, un peu espacées, d'un blanc pur, le plus souvent égales. Le pied est court, spongieux, cylindrique, blanc, quelquefois taché de rose. La chair est blanche, âcre et poivrée.

Cette espèce croît en été et en automne dans les bois humides, soit solitaire, soit en groupe de deux ou trois individus.

Paulet l'a expérimentée sur des animaux, mais n'a, paraît-il, obtenu que des résultats présentant entre eux des contradictions. Roques raconte que Krapf a fait des expériences sur lui-même et qu'il a couru de grands risques. Cet auteur a repris les expériences de Krapf, et déclare qu'a près avoir avalé gros comme une pièce de cinq francs de ce champignon, il a été pris environ une heure après de douleurs d'estomac et de nausées, qui n'ont disparu qu'après avoir rejeté la substance avalée, et avoir absorbé une certaine quantité d'eau fraîche. « Quand on le mâche cru, dit-il, il imprime à la bouche une sensation brûlante qui persiste

BOYER. Ad nat del Monrocq, Imp.

Russula emetica

RUSSULE EMETIQUE

(Véénéux)

Librairie J. B. BAILLIÈRE et Fils

quelque temps, mais qu'on dissipe en se gargarisant à l'eau fraîche. »

Cordier et M. Quélet déclarent tous deux que cette espèce est très vénéneuse. Vittadini aurait, paraît-il, mangé ce champignon, et obtenu des résultats contraires à ceux de Roques et de Krapf. Quoi qu'il en soit, il faut le ranger dans la classe des espèces suspectes, et le mieux est de n'en pas faire usage.

Il est bon, en général, quand il s'agit de russules, d'user d'une grande circonspection. Aussi pensons-nous ne pouvoir mieux faire que de donner à ce propos le conseil indiqué par Roques : « On ne saurait trop, dit-il, se défier des champignons que renferme le groupe des russules. Pour ne pas confondre des espèces dont les qualités sont si différentes, il faut examiner avec soin la face inférieure du chapeau ; les bonnes espèces ont des feuillets jaunes et tous égaux; ceux des espèces malfaisantes sont blancs et d'inégale longueur. Celles-ci ont une saveur âcre et brûlante, tandis que les bonnes espèces ont un goût agréable de champignon. »

L'espèce qui ressemble le plus à la russule émétique est la russule alutacée, qui est comestible. On reconnaîtra aisément cette dernière espèce à la couleur de ses lamelles qui sont toujours crème ou couleur jaune d'œuf.

GENRE COPRIN

Champignon non charnu, à chapeau distinct du pédicule ; lamelles délicates se résolvant en un liquide noir dans la vieillesse ; pédicule creux, élancé, muni quelquefois d'un anneau. Genre fugace. Spores noires.

PLANCHE XXXV

COPRINUS COMATUS

Agaric chevelu.

Cette espèce, la plus belle du genre coprin, est dans la jeunesse entièrement blanche ; le chapeau, d'abord ovoïde ou en forme de massue, s'écarte et prend la forme d'une cloche; il est strié, couvert de mèches soyeuses et ses bords sont souvent fendillés ou déchirés. Les lamelles sont libres, larges, très serrées, appliquées les unes contre les autres, blanches, puis rosées ; elles deviennent ensuite d'une couleur noire violette, ou lie de vin. Le pied est creux, fistuleux, rempli de moelle, blanc, plus rarement rose, et muni d'un anneau mobile. La chair est peu épaisse, blanchâtre, et exhale une odeur agréable de champignon.

Cette espèce croît en groupe de plusieurs individus en été et en automne, le long des routes et chemins, dans les jardins et les cours, où l'humidité est la plus persistante.

Les auteurs ont eu à s'occuper de ce champignon. Selon Cooke et Berkeley, c'est la meilleure des espèces comestibles de ce groupe. Elle est, disent-ils, très commune en Angleterre au bord des routes et en d'autres places ; tant qu'elle est jeune et cylindrique, que les feuillets sont blancs ou roses, elle est fort recommandable. Vaillant, qui l'a décrite, lui trouve une odeur cadavéreuse, lorsqu'elle devient vieille.

Roques, en parlant de ce champignon, émet l'avis « que la

YER. Ad nat del Monrocq. Imp

Coprinus comatus

AGARIC CHEVELU

(Comestible)

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

section des coprins ne renfermant que des agarics fugaces, dont la substance se résout en pulpe noire, il n'est guère possible de les prendre pour des espèces usuelles. Au reste, dit-il, le professeur De Candolle met tous les coprins au rang des champignons malfaisants. Leur ténuité, leur altération rapide, leur goût douceâtre et quelquefois âcre doivent faire proscrire leur emploi culinaire. »

Nous ne comprenons pas bien la réprobation dont cet auteur entoure les coprins en général et l'agaric chevelu en particulier. Parmi les espèces connues beaucoup sont comestibles. Cordier et M. Quélet disent notamment que l'agaric chevelu doit être compris parmi ces dernières espèces. Nous l'avons mangé quelquefois et il nous a paru d'un goût fort délicat. Il faut toutefois observer qu'il doit être cueilli très jeune et mangé immédiatement. Cuit au beurre avec sel et poivre il est excellent.

PLANCHE XXXVI

COPRINUS ATRAMENTARIUS

Agaric atramentaire, noircissant.

Ce coprin se distingue par un chapeau en forme d'œuf, puis de cloche, à côtes, couvert de petites mèches brunes ou bistre, plus espacées à la marge qu'au sommet, plus charnu que l'espèce précédente. Les lamelles sont libres, larges, d'abord blanches, puis brun poupre et enfin noires ; le pied, en forme de fuseau, est creux, court, plus mince au sommet, et tacheté de petits points couleur bistre ; il porte à la base la trace d'un anneau très fugace, sous forme d'une empreinte circulaire.

Ce champignon croît, en été et en automne, en groupes très nombreux au bord des routes et chemins, dans les cours et plates-bandes des jardins.

Cooke et Berkeley disent qu'il est semblable au coprin chevelu, quoique peut-être un peu inférieur, et qu'on le mange aux États-Unis. M. Quélet le déclare également comestible.

Depuis quelques années nous le récoltons, à Pontarlier, dans un jardin exposé au nord et toujours très humide, en très grande quantité et toujours au même endroit. Nous avons remarqué des groupes qui ne comprenaient pas moins de douze à quinze individus, représentant un poids d'un kilo à un kilo et demi. Nous en avons mangé et fait manger à diverses personnes, qui, comme nous, l'ont trouvé très délicat, cuit simplement au beurre avec sel et poivre, ou apprêté au blanc avec du lait ou de la crème.

ER. Ad.nat del. Moire

Coprinus atramentarius

AGARIC ATRAMENTAIRE - AGARIC NOIRCISSANT

(Comestible)

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

GENRE CLITOPILUS

Champignon charnu, à chapeau non distinct du pédicule, qui est central ou excentrique, fibreux ou élastique; lamelles décurrentes, spores roses.

PLANCHE XXXVII

CLITOPILUS ORCELLA

Agaric orcelle.

Ce champignon, bien qu'il soit comestible et qu'il ait même d'excellentes qualités, est encore assez peu connu.

Son chapeau, d'abord convexe, se déprime ensuite au centre; il est blanc, quelquefois un peu grisâtre et glacé par le sec comme de la peau de gant; la marge est toujours roulée en dessous. Les lamelles sont serrées, blanches dans le jeune âge, puis rose tendre couleur de chair; elles descendent longuement sur le pédicule. Celui-ci est plein, blanc, floconneux, souvent court et excentrique. La chair est tendre, blanche, et de bon goût; elle exhale une agréable odeur de farine.

Ce champignon n'atteint jamais un très grand développement; on le trouve dès l'été, lorsque la saison est pluvieuse; mais c'est surtout au commencement de l'automne qu'on le rencontre dans la montagne, au milieu des prairies où il est quelquefois assez abondant. Il croît aussi dans les clairières des bois et le long des sentiers des forêts.

Les auteurs qui l'ont décrit sont généralement d'accord sur ses qualités comestibles. Selon Vittadini, c'est une des espèces les plus délicates. M. Quélet dit que sa chair est sapide et que c'est un bon champignon.

Nous l'avons mangé très souvent, et notre opinion est que c'est une espèce d'un goût fin et délicat.

Clitopilus Orcella

ORCELLE

(Comestible)

Boyer. Ad nat del. Monrocq Imp.

Librairie J.B.BAILLIERE et Fils

GENRE MARASMIUS

Champignon à chapeau membraneux, coriace, non distinct du pédicule; celui-ci est central, cartilagineux; lamelles élastiques, aiguës et entières sur l'arète. Les espèces qui composent ce genre ont la propriété particulière de se dessécher très facilement et de reprendre leur formes par l'humidité. Spores blanches.

PLANCHE XXXVIII

MARASMIUS OREADES

Faux mousseron.

Ce champignon est toujours de très petite taille, mais il est abondant et recherché à raison de ses excellentes qualités comestibles.

Son chapeau est convexe, puis plan, charnu, coriace, de couleur jaune cuir pâlissant ou chamois, transparent par l'humidité, devenant d'autant plus clair que le temps est plus sec. Les lamelles sont larges, espacées, jaunâtres, libres; le pédicule est plein, mince, également jaunâtre, et se tord par la dessiccation. C'est cette propriété qui a valu à cette espèce le nom d'*Agaricus tortilis* que lui donne de Candolle.

La chair est blanche jaunâtre, d'une odeur agréable, que la dessiccation augmente dans une notable proportion. On trouve ce champignon depuis le printemps jusqu'à l'automne en groupes nombreux dans les prairies, les pâturages, et sous les arbres isolés au milieu des prés bois, mais jamais en forêt. C'est une espèce particulièrement recommandable. Cooke et Berkeley la qualifient de champignon des fées et disent que c'est un champignon comestible des plus délicieux, ayant la faculté de conserver longtemps son arome.

Paulet lui trouve une saveur et un parfum très agréables; Roques en fait le même éloge et dit qu'on l'apprête comme les autres mousserons.

Marasmius oreades

CHAMPIGNON DES FEES

(Comestible)

Imprim. A. J. P. BATIMERE et Fils

En réalité, c'est une espèce très parfumée dont on peut tirer un très bon parti. Ce champignon est peut-être trop petit pour être employé seul ; mais on peut le manger en omelette ou l'ajouter aux sauces des ragoûts, comme condiment. On peut aussi, après dessiccation complète, le réduire en poudre et le mélanger en cet état à toutes les sauces. Nous avons appris qu'on le récoltait en grandes quantités dans les Alpes, d'où on l'expédie à l'état sec dans toute la France. Nous ferons seulement observer qu'il ne faut prendre que les individus jeunes, et encore qu'il convient de ne faire usage que des chapeaux, les pieds étant trop coriaces et trop durs.

Cette espèce a la propriété de reprendre sa forme par l'humidité, quand elle a été d'abord desséchée.

GENRE COLLYBIA

Champignon peu charnu, à chapeau un peu membraneux, distinct du pédicule, à marge enroulée en dessous dans la jeunesse. Lamelles libres ou sinuées, jamais décurrentes ; pédicule central, cartilagineux; spores blanches. Les espèces qui composent ce genre sont habituellement comestibles.

PLANCHE XXXIX

COLLYBIA DRYOPHILA

L'ami des bois.

Le chapeau de ce champignon est d'abord convexe, puis plan, avec un petit mamelon au centre, quelquefois déprimé, variant du jaune roux au fauve rougeâtre. Les lamelles sont serrées, libres, blanches ou jaunâtres, et se terminent près du pédicule par une petite dent. Le pédicule est grêle, lisse, de couleur jaune ou fauve.

La chair est blanche et exhale une odeur agréable.

Cette espèce n'atteint jamais une grande taille. On la trouve depuis le printemps jusqu'à l'automne, en réunion de plusieurs individus, dans toutes les forêts.

Les auteurs qui l'ont décrite ne se sont pas tous prononcés sur ses qualités alimentaires. Cordier cite un cas d'empoisonnement qui aurait été causé par ce champignon en Angleterre. MM. Roze et Richon le classent dans la catégorie des espèces suspectes. Mais M. Quélet le déclare comestible et dit même que sa chair est sapide et parfumée.

Nous l'avons maintes fois ramassé et mangé, sans en avoir été jamais incommodé. On peut donc en toute sécurité le considérer comme comestible. Il ne présente pas, il est vrai, une grande ressource, à raison de sa petitesse; mais il trouve sa place dans les sauces pour en relever le goût, et on peut le conserver par la dessiccation pour le consommer pendant l'hiver.

Collybia dryophila

L'AMI DES BOIS

(Comestible)

GENRE CANTHARELLUS

Champignon charnu, quelquefois membraneux, à chapeau creusé en forme de coupe ou d'entonnoir, à lamelles épaisses, anastomosées, en forme de plis ramifiés, décurrentes sur un pédicule central ou excentrique, chapeau non distinct du pédicule; spores blanches.

PLANCHE XL

CANTHARELLUS CIBARIUS

Chanterelle. — Roussotte. — Roussette.

Cette espèce est une des plus communes et des plus répandues dans les forêts de toutes les régions; c'est aussi une des plus connues et des plus employées dans l'alimentation.

Ce champignon se distingue par un chapeau d'abord convexe, à bords festonnés, lobés ou ondulés, puis en forme de coupe ou d'entonnoir, de couleur jaune d'œuf claire dans la jeunesse, plus foncée lorsque la plante devient vieille. Les lamelles ou plis descendent longuement du chapeau sur le pédicule. Elles sont jaunes couleur souci et bifurquées, ou soudées ensemble par une sorte de membrane intermédiaire. Le pied est fibreux, charnu, jaune blanchâtre. La chair est épaisse, blanche, d'une agréable odeur. Sa saveur est quelque peu poivrée, mais cette âcreté disparaît entièrement par la cuisson.

Cette espèce croît abondamment en été et en automne sur la terre dans les bois, et atteint quelquefois un assez grand développement.

On la mange depuis fort longtemps; aussi tous les auteurs, tant anciens que modernes, sont-ils unanimes à reconnaître ses qualités alimentaires. Beaucoup d'entre eux en font même un grand éloge. Roques dit notamment que c'est peut-être le champignon qui présente le plus de sécurité. Battara, selon ce

Cantharellus Cibarius

CHANTERELLE, ROUSSOTTE OU ROUSSETTE

(Comestible)

BOYER. Ad nat del Monrocq, Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

que rapporte Vittadini, le préférait à l'oronge et à l'agaric champêtre. Cordier est d'avis que c'est un champignon très connu et très apprécié.

Cooke et Berkeley déclarent qu'il a une odeur et un aspect charmants et appétissants, et que son goût a été comparé à celui des abricots mûrs. Il est, d'après ces auteurs, assez rare en Angleterre, où ne le voit que dans les grandes occasions sur la table des mycophages convaincus.

Trattinnick dit que non seulement ce champignon n'a jamais fait de mal, mais qu'il pourrait ressusciter un mort.

Pour nous, nous pensons que ces éloges sont quelque peu exagérés. La chanterelle est sans doute un bon champignon, très répandu, et présentant une véritable ressource; mais elle n'est pas d'un goût délicat, à moins qu'elle ne soit très jeune : à la maturité la chair est élastique et se racornit en cuisant, de sorte qu'on dirait mâcher comme du caoutchouc. Cependant nous devons à la vérité de dire que les individus que nous avons récoltés dans les pâturages moussus de la montagne nous ont paru bien meilleurs que ceux poussés dans les bois de la plaine; ils sont plus tendres et plus parfumés.

FAMILLE DES HYDNÉSÉS

GENRE HYDNUM

Champignon charnu, à chapeau tantôt distinct, tantôt absent, à pédicule central, latéral ou nul; hymenium couvert d'aiguillons ou piquants pointus. On en connaît un certain nombre d'espèces dont la plupart sont comestibles. Spores hyalines ou colorées.

PLANCHE XLI

HYDNUM REPANDUM

Hydne commun. — Hérisson.

Le chapeau de cette espèce est convexe, irrégulier, bosselé, à bords contournés ou infléchis dans des sens différents, couleur jaune chamois ocracé, plus rougeâtre au centre. Les aiguillons nnt dans la jeunesse la forme de petites papilles qui se développent ensuite d'une manière inégale. Ces aiguillons ont une couleur jaune ocracé et descendent quelque peu sur le pédicule. Celui-ci est central, dur, épais, blanc ou jaunâtre et de forme irrégulière. La chair est dure, fragile, cassante, blanche et se teinte de roux à l'air. Sa saveur est légèrement poivrée, mais disparaît par la cuisson.

Ce champignon est très commun dans tous les bois de la plaine, plus rare dans les pays montagneux. On le trouve à la fin de l'été et en automne.

Il est comestible et on le trouve certaines années en telle abondance qu'on le considère à bon droit comme une véritable ressource alimentaire. Il est, de plus, cosmopolite.

Cooke et Berkeley disent qu'on le trouve dans les endroits boisés en Angleterre et aux États-Unis, où il est fort estimé, quand il a été cuit. Comme il est assez sec de sa nature, disent ces auteurs, on peut le sécher pour le conserver pour l'hiver. Roques, qui en a fait l'essai, dit qu'il est de bonne qualité; c'était

Hydnum Repandum

HYDNE COMMUN

(Comestible)

Boyer. Ad. nat. del. Monrocq, Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

l'avis déjà émis par Paulet, qui conseille de n'en faire usage qu'après l'avoir passé à l'eau bouillante.

Les autres auteurs ne le recommandent pas moins : Vittadini dit notamment qu'il se vend communément sur tous les marchés de l'Italie.

Nous avons constaté à divers reprises sa présence sur les marchés de quelques villes de la Franche-Comté, et il paraît être dès à présent entré dans l'alimentation au même titre que la chanterelle, dont il partage du reste à peu près les qualités. Sans être un champignon aussi délicat que l'oronge ou l'agaric champêtre, il a cependant une certaine valeur et mérite qu'on en fasse usage.

FAMILLE DES POLYPORÉS

GENRE BOLET

Champignon à chapeau charnu et dont l'hymenium, au lieu d'être formé par des lamelles comme dans les Agaricinés, se compose de tubes de longueur variable, adhérents entre eux, mais pouvant facilement se séparer les uns des autres et de la chair du chapeau. Pédicule central. Spores de couleurs diverses, rosées, brun rouillé, blanches, souvent jaunes, en forme de goutte.

Le genre Bolet est sans contredit le plus remarquable et le plus important de la famille des Polyporés, à raison du nombre des espèces comestibles qu'il renferme. Il a de tout temps attiré l'attention des mycologues de tous les pays, car la plupart des espèces sont, comme l'agaric champêtre, des champignons cosmopolites.

PLANCHE XLII

BOLETUS ŒREUS

Bolet bronzé. — Tête de nègre. — Cèpe noir.

Ce beau champignon présente un chapeau hémisphérique de couleur brun noirâtre, très charnu, à épiderme souvent déchiré, laissant voir sous la cuticule une chair qui est blanche, ferme, prenant une légère teinte vineuse ou jaune au contact de l'air. Les tubes sont petits, libres, de couleur d'abord blanc grisâtre, puis jaunâtre. Le pied est central, épais, plus petit au sommet qu'à la base, ventru, de couleur jaune fauve ou chamois, et couvert d'une sorte de réseau veineux plus apparent au sommet. La chair exhale une odeur parfumée; au goût elle a une saveur agréable.

Cette belle espèce, qui est considérée comme le meilleur des bolets, croît généralement, en été et en automne, dans les forêts ombragées ; on ne la trouve malheureusement pas tous les ans. Ce n'est guère qu'après un été très chaud, suivi de pluies d'orage, qu'elle fait son apparition.

Ce bolet est beaucoup plus épais et plus charnu que le cèpe ordinaire, *Boletus edulis*, décrit ci-dessous, mais il est aussi beaucoup plus recherché ; quelques auteurs le considèrent comme une variété de cette dernière espèce ; au point de vue alimentaire, cela est sans importance, car ces deux champignons sont comestibles et délicats.

Boletus Œreus

BOLET BRONZÉ — TÊTE DE NÈGRE

CÈPE NOIR

(Comestible)

BOYER. Ad. nat. del. Monrocq, Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

Roques dit que quelques amateurs le trouvent plus délicat que le cèpe ordinaire. « Il cache, dit-il, sous sa robe enfumée une chair ferme, appétissante, d'un blanc de neige, d'un parfum suave. » Cet auteur ajoute que M. de la Reynière, auteur de l'*Almanach des gourmets*, le préfère à tous les champignons connus.

Selon Cordier c'est le meilleur des cèpes. Cet avis est partagé par M. Quélet.

La taille de ce champignon est variable, et atteint parfois de grandes dimensions. Au cours de l'automne de l'année 1887 nous avons trouvé dans les forêts de la Haute-Saône un bolet de cette espèce qui ne pesait pas moins de 1 kilo 1/2. Le chapeau, débarrassé des tubes et du pédicule, avait une épaisseur au centre de 6 à 7 centimètres, et a largement suffi à rassasier huit personnes.

PLANCHE XLIII

BOLETUS EDULIS

Bolet comestible. — Cèpe. — Potiron.

Ce bolet est beaucoup plus abondant que le bolet bronzé; il est aussi plus connu et d'un usage plus fréquent.

Son chapeau, tantôt brun noir, tantôt fauve chamois pâlissant, suivant le lieu où croît le champignon, jusqu'au café au lait, est d'abord hémisphérique, puis convexe; sa surface est glabre, quelquefois un peu bosselée. Les tubes sont fins, libres, réguliers, d'abord blanc grisâtre, et passent successivement du jaune soufre à une couleur plus ou moins verdâtre ou olive. Le pied a des dimensions variables; il est tantôt cylindrique et long, tantôt court et ventru, presque toujours plus gros, à sa partie inférieure; il est plein, fauve et orné d'un réseau veineux plus serré au sommet.

La chair est blanche, et ne change pas de couleur à l'air; elle est tendre, parfumée et d'une saveur agréable.

Cette espèce, très répandue partout, croît principalement en automne dans les forêts feuillées de la montagne et de la plaine, ou sur les gazons à la lisière des bois.

Son apparition n'est pas très régulière; certaines années on n'en voit que quelques individus isolés : mais dès que les conditions atmosphériques favorables à son développement se manifestent, on la trouve en très grande quantité.

Boletus Edulis

BOLET COMESTIBLE — CÈPE COMMUN

(Comestible)

Boyer. Ad nat del. Monrocq, Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

On la cueille parfois dès le mois de juin, lorsque le printemps a été d'abord chaud, puis pluvieux.

Ses qualités comestibles font que ce champignon est très recherché. Il était déjà connu et fort apprécié par les anciens. Les auteurs modernes n'ont fait que confirmer la bonne réputation qu'il mérite d'ailleurs à tous égards.

Letellier, Vittadini et autres, déclarent qu'il constitue un mets excellent. Cooke et Berkeley rapportent qu'à Vienne et dans le Hanovre, ils ont trouvé le *Boletus edulis* coupé en tranches minces, séché, et exposé en vente dans les magasins de comestibles. On croit, disent-ils, que c'est le *Suillus* que mangeaient les anciens Romains, qui le tiraient de Bithynie. C'est le nom sous lequel Pline a désigné ce champignon. Il paraît qu'en Hongrie, on l'utilise frais pour la confection d'une soupe.

« On fait, dit Roques, une grande consommation de ce champignon dans le midi de la France, et notamment à Bordeaux et à Bayonne. Toutes ses variétés, ajoute-t-il, sont délicieuses : la pulpe est fine, délicate et d'un parfum agréable. Les bœufs, les moutons, les porcs et les cerfs le recherchent avec avidité.

Selon cet auteur, les meilleurs cèpes croissent sur les coteaux boisés, dans les taillis plantés de châtaigniers et de chênes, dans les bruyères, au bord des prés montueux.

Tout le monde sait aujourd'hui que le cèpe ordinaire fait dans le Midi l'objet d'un commerce important. On le conserve en boîtes, comme l'agaric champêtre, et on l'expédie pour être vendu comme toute autre conserve alimentaire. On peut aussi le faire sécher, coupé en tranches minces, et le mettre de côté pour l'hiver, soit en cet état, soit réduit en poudre.

Nous ajouterons qu'en général le bolet récolté dans les pâturages de la haute montagne est beaucoup plus ferme et plus parfumé que celui des bois de la plaine.

PLANCHE XLIV

BOLETUS AURANTIACUS

Bolet orangé.

Ce champignon qui, par sa couleur vive et éclatante, produit le plus bel effet dans les taillis et les bosquets, a un chapeau hémisphérique, épais, couleur orange plus ou moins accentuée, un peu visqueux par l'humidité. Les tubes sont fins, assez longs d'abord blanchâtres, puis grisâtres, et deviennent dans la vieillesse jaunes verdâtres à l'orifice. La chair est épaisse, blanche, ferme dans le jeune âge, plus molle dans la vieillesse, et prend au contact de l'air une teinte vineuse, puis noirâtre, qui a fait quelquefois considérer ce champignon comme nuisible. Le pied est long, épais, cylindrique et couvert de petites mèches ou papilles redressées, grises ou noirâtres.

Ce bolet croît solitaire ou en groupe de deux ou trois individus au plus, à la fin de l'été et en automne dans les forêts et dans les prés bois.

C'est une espèce comestible, moins délicate certainement que les deux espèces que nous venons de décrire plus haut, mais qui peut être utilisée dans le jeune âge. A la différence de ces deux espèces, le bolet orangé croît chaque année d'une façon à peu près régulière, et on est bien aise de le récolter lorsque les vrais cèpes font défaut.

Letellier et Paulet le déclarent comestible. Ce dernier auteur

Boletus aurantiacus

BOLET ORANGE

(Coccinea)

Librairie J. B. BAILLIÈRE et Fils

ajoute même, ce qui nous paraît exagéré, qu'il lui a trouvé un goût d'oronge.

Roques dit qu'il n'a rien de malfaisant et que, malgré le témoignage défavorable de Bulliard, on peut le manger sans crainte. Toutefois, dit-il, sa qualité est médiocre et il n'a pas de parfum. Cordier dit aussi qu'il est comestible, mais qu'il est préférable dans le jeune âge, parce qu'à l'état de vieillesse la chair est molle et sans goût.

Nous sommes de l'avis de ces auteurs. Dès que le champignon est arrivé à maturité, la chair est molle, spongieuse et perd toutes ses qualités. Lors, au contraire, qu'il est tout jeune, et que la marge est encore rapprochée du pédicule, la chair est ferme, croquante, et a une saveur assez agréable, bien que la couleur légèrement noirâtre que lui donne la cuisson ne réjouisse pas la vue.

PLANCHE XLV

BOLETUS LURIDUS

Bolet livide, pernicieux.

Le chapeau de ce champignon a une forme hémisphérique, de dimensions très variables, à bords arrondis, visqueux en temps humide, couleur brun jaunâtre ou olive. Les tubes sont petits, jaunes à l'intérieur puis verdâtres, rouge sang ou vermillon à leur orifice. Le pied est épais, dur, à peine renflé à la partie inférieure, jaune rouge, veiné comme d'un réseau noir ou rouge.

La chair est épaisse, jaune, et prend rapidement à l'air une teinte verdâtre; sa saveur est douce et son odeur à peu près nulle.

Ce champignon est assez abondant dans les bois et les pâturages, où on le trouve en même temps que le *Boletus edulis*. Il croît en été et en automne.

Peu de champignons ont autant que le bolet livide divisé les auteurs. Paulet, qui le désigne sous le nom d'oignon de loup, le déclare vénéneux. Roques soutient aussi d'une manière énergique qu'il ne possède que des qualités délétères; il appuie son dire sur des expériences faites sur des animaux dont les uns sont morts, et les autres ont été gravement malades. Il cite notamment le cas d'un jeune chirurgien des hôpitaux militaires qui, ayant mangé un seul bolet livide avec un cèpe ordinaire, a

éprouvé des douleurs vives, accompagnées de vomissements, de tranchées et de spasmes, qui n'ont cessé qu'après l'emploi d'un traitement énergique. MM. Quélet et Planchon le considèrent, sinon comme vénéneux, du moins comme suspect, et conseillent de se défier de cette espèce.

Mais, à côté de ces appréciations défavorables, Krombholz dit que ce champignon est comestible et qu'on l'admet sur le marché de Prague. On le mangerait aussi, paraît-il, en Pologne, cuit sous la cendre.

Cooke et Berkeley rapportent que sir Trevelyan l'a mangé sans conséquence fâcheuse, mais avouent qu'ils ne répéteraient pas volontiers l'expérience.

Dans le courant de l'année 1888 M. Hermary a présenté le *Boletus luridus* à la Société de mycologie et lui a fait connaître qu'un de ses amis mange très souvent ce champignon, mettant ainsi à néant le préjugé qui fait considérer ce champignon qui bleuit fortement à la cassure comme vénéneux.

M. Boudier, président de la Société, a fait remarquer à cette occasion que le *Boletus cyanescens* est probablement aussi comestible, bien que sa chair bleuisse à l'air, ajoutant cependant que l'usage du bolet livide doit être déconseillé à cause de sa ressemblance avec le *Boletus Satanas* qui est très vénéneux.

C'est aussi notre avis, et il sera bon de le laisser de côté, tout au moins jusqu'à ce que des expériences plus décisives, aient confirmé ou contredit celles qui ont été faites jusqu'à ce jour.

PLANCHE XLVI

BOLETUS FLAVUS

Bolet jaune.

Le chapeau de ce bolet est hémisphérique, ou convexe, couleur jaune souci ou chamois; les tubes sont courts, plus longs au milieu qu'à la marge ou vers le pédicule, adnés et de couleur jaune; le pédicule est cylindrique, un peu plus gros à la base qu'au sommet et couvert, entre les tubes et l'anneau blanchâtre dont il est pourvu, d'un réseau formé de points ou de veines; la chair est épaisse, jaune, spongieuse, souvent saturée d'eau, de saveur douce.

Ce bolet croît en été et en automne dans les forêts de pins ou sur la lisière de ces bois dans l'herbe ou dans la mousse.

Les auteurs ne paraissent pas bien fixés sur les qualités alimentaires de ce champignon. Sans le déclarer vénéneux, M. Quélet ne s'explique pas nettement sur sa valeur et paraît le considérer comme suspect. MM. Roze et Richon sont du même avis.

D'après M. Leuba, il serait au contraire comestible. Badham dit l'avoir mangé impunément. Il existe une variété de ce bolet à laquelle on a donné le nom de *Boletus elegans*, et qui se distingue de *B. flavus* par son pédicule réticulé grenelé au-dessus de l'anneau, par sa taille moindre et sa couleur moins vive. Il croît plus spécialement sous les mélèzes.

Le docteur Curtis affirme avoir mangé ce dernier bolet sans avoir été en aucune façon incommodé. Nous n'avons mangé qu'une seule fois un seul bolet jaune et nous n'avons rien ressenti; mais nous ne lui avons trouvé aucune qualité de nature à le recommander comme aliment.

Boyer Au nat. del. Monrocq Imp.

Boletus flavus

BOLET JAUNE

(Comestible)

Lithographie J. B. BAILLIÈRE et Fils

Boletus granulatus

BOLET GRANULÉ

(Comestible)

PLANCHE XLVII

BOLETUS GRANULATUS

Bolet granulé.

Ce bolet se distingue par un chapeau hémisphérique ou convexe, puis étalé, de couleur jaune rougeâtre, rouillé ou brunâtre, souvent couleur de pain d'épices, couvert d'une peau visqueuse se détachant facilement de la chair ; les tubes sont courts, jaunes, grenelés et secrètent, dès la naissance du champignon, avant sa maturité, une sorte de liquide blanc, laiteux, sous la forme de petites gouttelettes. Le pédicule est jaune citron cylindrique, ponctué à sa partie supérieure de petites granulations de couleur crème. La chair est molle, jaune, et de saveur douce; elle noircit un peu par la cuisson.

Cette espèce croît en été et en automne, en cercle, dans les forêts de pins et sous les pins isolés.

Autrefois, la plupart des auteurs ont contesté ses bonnes qualités. C'est ainsi notamment que Roques dit que sa chair est molle, d'un blanc jaunâtre, d'une saveur fade, d'une odeur qui n'annonce pas un champignon salubre, et qu'il en déconseille l'usage.

Mais, depuis, presque tous les auteurs ont réhabilité ce champignon. MM. Cordier, Planchon et Quélet ont tour à tour reconnu qu'il était comestible et ne méritait pas la défaveur dont il était l'objet.

Le docteur Badham déclare également l'avoir mangé sans inconvénient.

Nous en avons fait aussi l'essai à diverses reprises; non seulement nous n'avons éprouvé aucun malaise, mais nous avons trouvé à ce bolet un goût excellent qui permet de l'employer utilement dans les préparations culinaires. MM. Roze et Richon recommandent toutefois, avant de l'employer, d'enlever le pédicule, les tubes et la cuticule ou peau qui recouvre le chapeau.

Quand il est récolté par un temps sec, on peut le faire sécher et le conserver comme le bolet ordinaire.

FAMILLE DES AURICULARINÉS

GENRE CRATERELLUS

Champignon charnu, membraneux, à chapeau en forme d'entonnoir ou de trompette ; pédicule fibreux, fistuleux ; hymenium ridé en forme de plis très décurrents. Spores blanches ou jaune d'ocre.

PLANCHE XLVIII

CRATERELLUS CORNUCOPIODES

Trompette des morts.

Ce champignon, dont la forme paraît bizarre, ressemble assez à un cornet, un entonnoir ou une trompette dont l'embouchure serait fixée en terre.

Les bords supérieurs sont écrasés, d'un gris noir plus foncé à l'intérieur qu'à la partie externe; sur la surface de celle-ci on remarque des veines ou plis peu saillants qui se prolongent jusque vers le tiers inférieur du pédicule. Celui-ci est creux, tubuleux, de couleur gris cendré. La chair est mince, membraneuse et noirâtre.

Ce champignon croît en groupes nombreux dans les parties ombragées des forêts, principalement dans les bas-fonds humides.

Malgré son aspect peu séduisant et le nom lugubre sous lequel l'ont désigné Micheli et Paulet, ce champignon paraît avoir de très sérieuses qualités comestibles. Il a été donné à des animaux qui l'ont mangé sans inconvénient. M. Quélet déclare qu'il a comme un goût de truffe, quand il est mangé jeune.

Nous avons constaté en le mangeant qu'il n'était point désagréable; mais, outre qu'il n'a point ou presque point de chair, nous avons remarqué qu'il donnait aux sauces une couleur noirâtre qui n'est pas absolument appétissante.

On peut, en tous cas, le manger en toute sécurité.

FAMILLE DES MORCHELLES

GENRE MORILLE

Champignons thécasporés, à chapeau conique ou en forme d'œuf. Hymenium formé de cellules de grandeur variable, séparées les unes des autres par des côtes ou arètes saillantes, irrégulières. Pédicule cartilagineux.

PLANCHE XLIX

MORCHELLA ESCULENTA

Morille comestible.

Le chapeau de ce champignon est un peu ovoïde, à arêtes ou côtes irrégulières, de couleur jaune d'ocre, ou brunâtre, composé de trous ou de cavités de formes et de dimensions diverses, répandus sans symétrie à sa surface ; l'intérieur est creux.

Le pédicule auquel est soudé le chapeau est comme celui-ci creux à l'intérieur; il est court et jaunâtre pâle. La chair est mince, fragile, parfumée et délicate.

Ce champignon, dont le chapeau ressemble assez à une éponge, croît au printemps dans les forêts, le long des chemins et des ruisseaux, dans les endroits humides.

Cette espèce fait partie de ce groupe de morilles, qui partout où on les rencontre sont appréciées comme de véritables friandises par les gourmets. Il n'est pas, croyons-nous, de champignon qui exhale de parfum plus suave et qui flatte davantage l'odorat. Aussi n'est-il nul besoin d'insister longuement sur ses qualités comestibles. Tous les auteurs en ont fait, les uns après les autres, le plus grand éloge. Partout on le regarde comme un véritable don de la nature et on le mange comme un mets des plus délicats. « Il n'est pas moins recherché, dit Roques, en France qu'en Italie, en Allemagne et en Suisse, qu'en Angleterre et dans le Brabant. » Cet auteur donne le conseil de ne point cueillir

Morchella Esculenta

MORILLE COMESTIBLE

(Comestible)

Boyer. Ad. nat. del. Monrocq, Imp.

Librairie J.B. BAILLIERE et Fils

les morilles par la rosée ou immédiatement après la pluie, car alors, dit-il, elles ont un goût moins fin et elles ne peuvent se conserver.

Il existe un assez grand nombre de variétés de morilles; toutes ont à peu près le même parfum, la même saveur et sont également appréciées. Dans les pays de montagne, où on les rencontre en plus grande abondance, elles font l'objet d'un véritable commerce, soit à l'état frais, soit desséchées.

Nous avons calculé que pour avoir un demi-kilogramme à l'état sec, il fallait employer environ 5 kilogrammes de champignons pesés frais. C'est ce qui explique sans doute le prix élevé auquel se vend ce champignon. Ce prix est en moyenne de 20 francs le 1/2 kilo; mais il est souvent dépassé et nous l'avons vu parfois s'élever vers la fin de l'hiver, avant l'apparition des morilles de la nouvelle année, jusqu'à 30 francs.

En général, la morille mangée fraîche est bien supérieure à celle qui a été conservée, quel que soit le procédé que l'on ait employé. Néanmoins, même sèche, elle a encore un excellent goût et communique aux sauces et aux ragoûts auxquels on la mélange le parfum le plus délicat. Mais, si bon que soit ce régal, il est prudent de n'en pas abuser, car, mangée en trop grande quantité, la morille, comme tout autre champignon, du reste, peut causer des indigestions et un véritable malaise.

On a, à diverses reprises, fait l'analyse chimique de la morille. On a constaté qu'elle renfermait 9 parties d'eau pour une partie solide, et que celle-ci comprenait principalement des matières azotées, de la cellulose, de la graisse, du phosphate de potasse, et quelques traces de diverses autres substances.

Des essais nombreux ont été faits déjà pour arriver à la reproduction artificielle de la morille par des moyens analogues à ceux employés pour l'agaric champêtre; mais, jusqu'à présent, ces expériences n'ont donné aucun résultat, ou du moins n'ont donné que des résultats assez peu certains.

PLANCHE L

MORCHELLA CONICA

Morille conique et autres.

Nous avons réuni dans cette planche à la morille conique deux autres autres variétés de morilles que nous avions récoltées et qui affectaient des formes différentes, dans le but unique de montrer la morille sous ses différents aspects. Pour ne pas nous répéter, nous donnerons seulement la description de la morille conique.

Son chapeau, comme l'indique son nom, est en forme de cône allongé, parsemé de cavités séparées les unes des autres par des arêtes verticales et transversales d'un gris blond ou bistre, quelquefois noirâtres; le pied est blanc crème et devient jaunâtre. La chair est mince, très parfumée.

Cette espèce croît d'avril à juin dans les régions montagneuses, où on la rencontre, soit dans les forêts de sapins, soit dans les buissons des alentours, parfois sur le gazon ou dans la mousse.

Elle partage du reste les excellentes qualités qui distinguent le groupe des morilles, et se conserve par les mêmes procédés que celle que nous avons décrite ci-dessus.

FIN

BOYER. Ad nat del

Monnoyer, Imp

Morchella conica et autres

MORILLE CONIQUE

(Comestible)

Librairie J B BAILLIERE et Fils

TABLE DES PLANCHES

COMPOSANT CET OUVRAGE

	Planches.	Pag.
Amanita cæsarea	I	44
— muscaria	II	46
— rubescens	III	48
— pantherina	IV	50
— vaginata	V	52
— phalloides	VI	54
Lepiota excoriata	VII	58
Armillaria mellea	VIII	60
Pholiota mutabilis	IX	62
— squarrosa	X	64
Hypholoma fasciculare	XI	66
— sublateritium	XII	67
— appendiculata	XIII	68
Tricholoma albellum	XIV	70
— decastes	XV	72
— sulfureum	XVI	73
— nudum	XVII	74
— gramnopodium	XVIII	76
— triste	XIX	77
— oreina	XX	79
— ustale	XXI	80
Psalliota campestris	XXII	82
— arvensis	XXIII	84
Clitocybe infundibuliformis	XXIV	86
— inversa	XXV	88
— nebularis	XXVI	90
Hygrophorus puniceus	XXVII	94
— pudorinus	XXVIII	96
— agathosmus	XXIX	98
Lactarius piperatus	XXX	100
— volemus	XXXI	102
— deliciosus	XXXII	104
Russula virescens	XXXIII	108

	Planches.	Pag.
Russula emetica	XXXIV	110
Coprinus comatus	XXXV	114
— atramentarius	XXXVI	116
Clitopilus orcella	XXXVII	118
Marasmius oreades	XXXVIII	120
Collybia dryophila	XXXIX	124
Cantharellus cibarius	XL	126
Hydnum repandum	XLI	130
Boletus æreus	XLII	134
— edulis	XLIII	136
— aurantiacus	XLIV	138
— luridus	XLV	140
— flavus	XLVI	142
— granulatus	XLVII	143
Craterellus cornucopiodes	XLVIII	146
Morchella esculenta	XLIX	148
— conica	L	150

FIN DE LA TABLE DES PLANCHES.

ERRATUM

Planche XVI :

au lieu de : Tricholoma Sulfureux.
lisez : Tricholoma Sulfureum.

Planche XXIV :

au lieu de : Clitocyle infundibiliformis.
lisez : Clitocybe infundibuliformis.

Planche XXV :

au lieu de : Clitocyle inversa.
lisez : Clitocybe inversa.

Planche XXVI :

au lieu de : Clitocyle nebularis.
lisez : Clitocybe nebularis.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES

NOMS LATINS DES ESPÈCES DÉCRITES DANS CET OUVRAGE

A

Pages.

Amanita cæsarea..... 44
— muscaria..... 46
— pantherina..... 50
— phalloides..... 54
— rubescens..... 48
— vaginata..... 52
Armillaria mellea..... 60

B

Boletus æreus..... 134
— aurantiacus..... 138
— edulis..... 136
— flavus..... 142
— granulatus..... 143
— luridus..... 140

C

Cantharellus cibarius..... 126
Clitocybe infundibuliformis..... 86
— inversa..... 88
— nebularis..... 90
Clitopilus orcella..... 118
Collybia dryophila..... 124

Pages.

Coprinus atramentarius..... 116
— comatus..... 114
Craterellus cornucopiodes..... 146

H

Hydnum repandum..... 130
Hygrophorus agathosmus..... 98
— pudorinus..... 96
— puniceus..... 94
Hypholoma appendiculata..... 68
— fasciculare..... 66
— sublateritium..... 67

L

Lactarius deliciosus..... 104
— piperatus..... 100
— volemus..... 102
Lepiota excoriata..... 58

M

Marasmius oreades..... 120
Morchella conica..... 150
— esculenta..... 148

P

		Pages.
Pholiota	mutabilis	62
—	squarrosa	64
Psalliota	arvensis	84
—	campestris	82

R

Russula	emetica	110
—	virescens	108

T

		Pages.
Tricholoma	albellum	70
—	decastes	72
—	gramnapodium	76
—	nudum	74
—	oreina	79
—	sulfureum	73
—	triste	77
—	ustale	80

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES

NOMS FRANÇAIS

A

	Pages.
Agaric appendiculé	68
— à pied rayé	76
— champêtre	82
— changeant	62
— chevelu	114
— couleur de soufre	73
— couleur de miel	60
— des jachères	84
— des montagnes	79
— écailleux	64
— en coupe	86
— en faisceaux	66
— faux mousseron	120
— groupé	72
— nébuleux	90
— noircissant	116
— orcelle	118
— retourné	88
— rouge brique	67
— roussâtre	80
— nu	74
— triste	77
Amanite aux mouches	46
— des césars	44
— engainée	52
— panthère	50
— phalloïde	54
— rougeâtre	48
Ami (l') des bois	124

B

	Pages.
Bolet bronzé	134
— comestible	136
— granulé	143
— jaune	142
— livide	140
— orangé	138

C

Chanterelle	126
Cèpe	136
Coucoumelle	52
Coupe bocagère	86
Coupe bocagère (fausse)	88

G

Golmelle	48
Golmelle (fausse)	50
Grisette	52

H

Hérisson	130
Hydne commun	130
Hygrophore modeste	96

Pages.
Hygrophore parfumé..... 98
— rouge ponceau..... 94

L

Lactaire délicieux..... 104
— paume..... 102
— poivré..... 100
Lepiote excoriée..... 58

M

Morille comestible..... 148
— conique..... 150

O

Oronge fausse..... 46
— verte..... 54
— vineuse..... 48
— vraie..... 44

P

Pages
Palomet..... 108
Pied bleu..... 74
Potiron..... 136

R

Roussote..... 126
Russule émétique..... 110
— verdoyante..... 108

T

Tête de Méduse..... 60
Trompette des morts..... 146

V

Vache. Vachette..... 102

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE DES NOMS FRANÇAIS.

TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE

Pages.

CHAPITRE Ier. — Considérations générales 3
— II. — Nature et structure des champignons 6
— III. — Habitat des champignons 14
— IV. — Règles pour distinguer les espèces comestibles des espèces vénéneuses 19
— V. — Culture des champignons 24
— VI. — Récolte ; conservation des champignons 28
— VII. — Observations sur l'empoisonnement par les champignons 35
— VIII. — Classification des champignons 37

DEUXIÈME PARTIE

Description des espèces 41
Table des planches 151
Table alphabétique des noms latins 153
Table alphabétique des noms français 155

6952-90. — CORBEIL. Imprimerie CRÉTÉ.

Librairie J.-B. BAILLIÈRE et FILS, 19, rue Hautefeuille, PARIS.

LES CHAMPIGNONS

CONSIDÉRÉS DANS LEURS RAPPORTS AVEC LA MÉDECINE, L'HYGIÈNE PUBLIQUE ET PRIVÉE, L'AGRICULTURE ET L'INDUSTRIE ET DESCRIPTION DES PRINCIPALES ESPÈCES COMESTIBLES, SUSPECTES ET VÉNÉNEUSES DE LA FRANCE

Par le Dr L. GAUTIER

1 vol. gr. in-8, de 508 pag., avec 195 fig., et 16 pl. chromolithog., cart... **24** fr.

Dans la première partie de cet ouvrage essentiellement pratique, l'auteur étudie succinctement l'organographie et la physiologie générale des champignons, leurs caractères physiques et chimiques, leur rôle utile et nuisible dans la nature, les règles qui doivent présider à leur usage alimentaire ; les préceptes d'hygiène publique indispensables pour prévenir les sinistres causés par leur usage inconsidéré, les symptômes produits par l'empoisonnement résultant de cet usage et le traitement propre à les combattre, enfin les considérations médico-légales que peut faire naître cet empoisonnement. Suit un exposé rapide de l'histoire de la science mycologique.

L'auteur étudie enfin les principales classifications qui président à l'arrangement méthodique de ces plantes. Puis il décrit les tribus, genres et espèces les plus utiles. Un vocabulaire des termes techniques et une table analytique détaillée terminent l'ouvrage.

LA TRUFFE

ÉTUDE SUR LES TRUFFES ET LES TRUFFIÈRES

Par le Dr FERRY de la BELLONNE

1 vol. in-16 de 312 pages, avec une eau-forte de P. Vayson, et 21 figures.... 3 fr. 50

TABLE DES MATIÈRES. — I. Historique. — II. Nature de la truffe. — III. Moyens d'étude technique micrographique, étude histologique. — IV. Organisation générale de la truffe. — V. Variétés culinaires, commerciales et botaniques. — VI. Classification. — VII. Description des différentes espèces. — VIII. Usages. — IX. Truffières naturelles, truffières artificielles. — X. Création des truffières artificielles. — XI. Influence des terrains, de l'air, de la lumière, etc. — XII. Truffes d'été et truffes d'hiver. — XIII. Récolte. — XIV. Commerce des truffes. — XV. La truffe devant les tribunaux.

BARLA. Les champignons de la province de Nice, 1859, 1 v. in-4 obl., 48 pl. col. 85 fr.

BEL (Jules). Les champignons comestibles et vénéneux du Tarn. 1889, 1 vol. in-8, avec 32 pl. col..... 8 fr.

BOUDIER (Em.) Des champignons, au point de vue de leurs caractères usuels, chimiques et toxicologiques. 1865, in-8, 140 p., 4 pl..... 3 fr. 50

BRESADOLA (S. J.). Fungi Tridentini. 1882-1887, 7 fasc. in-8, avec 105 pl., col. 50 fr.

BRONGNIART (Ad.). Essai d'une classification naturelle des champignons. 1825, in-8, 99 p., avec 8 pl. noires, 4 fr. Pl. col. 8 fr.

BULLIARD. Herbier de la France. Histoire des plantes vénéneuses. Histoire des champignons. 1780-1795, 12 parties en 8 vol. in-fol., avec 602 pl. col..... 500 fr,

Manquent : 1° Texte champignons, t. I, 1790, in-fol. 368 p. ; 2° Table des pl. 481 à 576 ; 3° 58 pl. entre les nos 512 à 600.

Séparément : Planches 1 à 444, rel. en 3 vol. in-fol.. ..... 275 fr.

— Pl. 601 et 602 avec texte explicatif. 1 fr. 50

FRIES (E.-M.). Systema mycologicum. 1821-1829, 3 vol. in-8. — Elenchus fungorum, sistens commentarium in systema mycologicum. 1828, 2 tomes in-8 en 1 vol. Ens. 4 vol. in-8, rel..... 35 fr.

— Epicrisis systematis mycologici seu Synopsis hymenomycetum. Upsaliæ, 1836-1838. 1 vol. in-8 de 610 p,..... 15 fr.

— Hymenomycetes Europæi. *Editio altera.* Upsaliæ, 1874, 1 vol. in-8.... 27 fr.

GILLET (C.-C.). Les champignons (Fungi Hymenomycètes) qui croissent en France. 1878, 1 vol. in-8, de 828 p. et 1 atlas de 133 pl. col., cart..... 80 fr.

— Champignons de France. Les Hyménomycètes. Planches supplémentaires. Séries 1 à 16, in-8, comprenant chacune 25 pl. col. Chaque série..... 14 fr.

— Champignons de France. Les Discomycètes. 1879-1888. 1 vol. in-8, de 238 p., avec 101 pl., cart..... 70 fr.

— Dyscomycètes. Planches supplément. Sér. 1 et 2, de 24 pl. col. in-8, chaq. sér. 14 fr.

— Tableaux analytiques des hyménomycètes, 1884, in-8, 199 p..... 8 fr.

MONTAGNE (J.-F.-C.). Sylloge generum specierumque cryptogamarum, 1856, 1 vol. in-8 de 500 p..... 12 fr.

PAULET (J.-J.). Traité des champignons. Paris, 1793, 2 vol. in-4..... 10 fr.

PAULET (J.-J.) et **LÉVEILLE.** Iconographie des champignons, 1855, in folio, 135 p., avec 217 planches 1 col. cart..... 170 fr.

ROUMEGUÈRE. Cryptogamie illustrée. Champignons, 1870, in 4, 164 p., avec 1,700 fig. — Index synonymique. 1873, in-4, 20 p. 30 fr.

— Flore mycologique de Tarn-et-Garonne. Agaricinées. 1880. 1 vol. gr. in-8, 8 pl. 15 fr.

SACCARDO (P.-A.). Sylloge Fungorum omnium hucusque cognitorum. T. I à VII, et supplément. 1882 à 1888, 9 vol. in-8. 440 fr.

SECRÉTAN (L.). Mycographie suisse. Genève, 1833, 3 vol. in-8..... 20 fr.

SEYNES (J. de). Essai d'une flore mycologique de la région de Montpellier et du Gard. 1863, 1 vol. gr. in-8, avec 6 pl. 8 fr.

VITTADINI. Descrizione dei funghi mangerecci piu comuni dell Italie. 1835, 1 vol. in-4 avec atlas de 44 pl. col..... 100 fr.

AGARDH (C.-A.). Species algarum rite cognitæ. 1823-28, 2 vol. en 3 part. in-8 14 fr.
AGARDH (J.-G.). Species, genera et ordines algarum. 1848-80, 3 v. en 6 part. in-8. 75 fr.
BESCHERELLE (E.). Florule bryologique de la Réunion, de Maurice et des autres îles de l'océan Indien. 1881. gr. in-8, 200 p. 6 fr.
— Florule bryologique de la Nouvelle-Calédonie. Gr. in-8, 62 p..... 3 fr. 50
— Florule bryologique des Antilles françaises. 1876, gr. in-8, 95 p..... 5 fr.
Énumération des mousses du Mexique. 1872, gr. in-8, 112 p..... 6 fr.
BRISSON (T.-P.). Lichens du département de la Marne. 1875, in-8, 132 p., avec 4 pl. col. et supplément..... 5 fr.
— Lichens des environs de Château-Thierry. 1880, in-8, 45 p..... 2 fr.
— Les lichens doivent-ils cesser de former une classe distincte des autres cryptogames. Examen de la théorie de M. Schwendener. 1879, in-8, 43 p., 2 pl..... 3 fr.
DUMORTIER (B.-C.). Hepaticæ Europæ. 1875, 1 vol. in-8 de 203 p., 4 pl. col..... 8 fr.
DUVAL-JOUVE (J.). Histoire naturelle des Equisetum de la France. 1864, 1 vol. in-4 de VIII-296 p., 18 pl., 33 fig..... 20 fr.
ESPER (E.-J.-C.). Icones fucorum. Nurnberg, 1797-1802, 2 part. en 1 vol. in-4, avec 177 pl. col., rel. (120 fr.)..... 80 fr.
— Die Planzenthiere und Fortsetzung der Planzenthiere. Nurnberg, 1791-1797, 3 vol. in-4, avec 279 pl. col., rel..... 150 fr.
T. I, 68 pl. — T. II, 109 pl. — Suppl. 102 pl.
FÉE (A.) Mémoires (I à VIII), sur la famille des fougères. 1844-1857, in-4, avec pl. 175 fr.
— Essai sur les cryptogames des écorces exotiques officinales. 1824-1837, 2 part., in-4 avec 43 pl. col..... 60 fr.
— Flore de la Guadeloupe. Grand herbier de fougères et lycopodiacées, récoltées par M. Lherminier et classées par M. Fée. Collection de 130 espèces naturelles... 50 fr.
GARNIER (L.). Ferments et fermentations. Etude biologique des ferments. Rôle des fermentations. 1888, 1 vol. in-16 de 318 p., avec 65 fig..... 3 fr. 50
GINANNI, Algae che vegetano nel mare Adriatico. 1755, 1 vol. in-fol., 55 pl. 35 fr.
GREVILLE (B. K.). Scottish cryptogamic Flora, 1823-1828, 6 vol. gr. in-8, avec 360 pl. noires, cart..... 125 fr.
GROGNOT. Plantes cryptogames cellulaires de Saône-et-Loire. 1863, gr. in-8, 276 p. 6 fr.
GUILLAUD. Les ferments figurés, schizomycètes, levures et bactéries. 1876, in-8, 117 pages... ..... 2 fr. 50
HASSALL (A.-H.). A history of the british freskwater algae. London, 1845, 2 vol. in-8, avec 103 pl. col., cart..... 100 fr.
HEDWIG (J.). Species muscorum frondosorum. Lipsiæ, 1801, 7 vol. in-4, en 11 parties, avec 377 pl. col., cart..... 190 fr.
HEURCK (H. Van). Synopsis des Diatomées de Belgique. Anvers, 1880-1885, 1 vol. gr. in-8, avec atlas de 138 pl..... 200 fr.
HOMBRON et **JACQUINOT**. Botanique du voyage au pôle sud et dans l'Océanie, sur l'Astrolabe et la Zélée. *Cryptogamie cellulaire*. 1 vol. in-8, avec 20 pl. col... 40 fr.
— Le même : planches noires... 25 fr.
HOOKER (W-J.). Musci exotici. London, 1823, 2 vol. in-4, 176 pl. col. (200 fr.). 120 fr.
— A century of Ferns, 1854, 1 vol. gr. in-8, avec 100 pl. noires, cart..... 60 fr.
— The British Ferns, 1861, 1 vol. gr. in-8, avec 66 pl. col., cart..... 50 fr.
— Garden Ferns, 1862, 1 vol. gr. in-8, avec 64 pl. col., cart..... 50 fr.
HOOKER et **GRÉVILLE**. Icones Filicum 1829-1831, 2 vol. in-fol., avec 240 pl... 190 fr.
(Manque pl. 221-240, avec descriptions. Index, 9 p ; Titre et table du t. II.)
KUETZING (F.-T.). Tabulae phycologicae oder abbildungen der Tange, 1845-1857, 7 vol. in-8, avec 700 pl. noires, cart. 200 fr.
KUNZE. Die Farrnkraüter in kolorirten Abbildungen naturgetreu erläutert und beschrieben, 1840-1847, 3 vol. in-4, 140 pl. col. et 1 port., cart..... 100 fr.
LAURENT (P.). Etudes physiologiques sur les animalcules des infusions végétales, 1854-1858. 2 v. in-4, avec 46 pl. (40 fr.) 15 fr.
LE JOLIS (A.). Liste des algues marines de Cherbourg. 1880, in-8, 168 p., avec 6 pl. 5 fr.
— Mousses des environs de Cherbourg. 1868, in-8, 46 p..... 1 fr. 50
LINDENBERG (J.-B.-G.) et **GOTTSCHE**. Species hepaticarum. Bonnæ, 1839-1854, 11 fasc. in-4, avec 67 pl. col..... ... 80 fr.
MACÉ. Traité pratique de bactériologie, 1888, 1 vol. in-18, de 714 p., 173 fig. 8 fr.
MARTIUS (C.-F.-Ph. de). Icones plantarum cryptogamicarum Brasiliæ, 1828-1834, 1 vol. in-4, avec 76 pl. col., rel..... 125 fr.
MONIEZ. Les parasites de l'homme, animaux et végétaux, 1889. 1 vol. in-16, de 307 p., avec fig..... 3 fr. 50
MONTAGNE (J.-F.-C.). Cryptogames ou plantes cellulaires de l'île de Cuba. 1845, in-8, 328 p., 20 pl. in-4, col..... 160 fr.
— Plantes cellulaires des îles Canaries. 1840, 1 v. in-fol., de 208 p., 9 pl. (20 fr.) 10 fr.
— Cryptogames de la Bolivie. 1 vol. in-4, avec pl., cart..... 40 fr.
— Plantes cellulaires recueillies au pôle sud et dans l'Océanie, pendant le voyage de l'Astrolabe et de la Zélée. 1845, 1 vol. in-8, 20 pl. noires. 25 fr. — Fig. col. 40 fr.
— Cryptogames cellulaires et champignons du voyage de la Bonite. 1814-46. 1 vol. in-8, avec 17 pl. in-fol ..... 40 fr.
PABST (G.) et **MULLER**. Flechten, Plize und Lebermoose, Gera. 1876 1 vol. gr. in-4, avec 46 pl. noires et col., cart..... 50 fr.
PERAGALLO. Diatomées de la baie de Villefranche. 1888, gr. in-8, avec 6 pl... 6 fr.
RABENHORST, Flora europaea algarum aquae aulcis et submarinae. Lipsiae, 1864-1868, 4 parties in-8..... 32 fr.
RICHARD (D.-J.). Catalogue des lichens des Deux-Sèvres. 1878, gr. in-8, XVII-50 p. 2 fr. 50
ROBIN (Ch.). Histoire naturelle des végétaux parasites qui croissent sur l'homme et sur les animaux vivants, 1853, 1 vol. in-8, de 708 p., avec atlas de 15 pl. col.. 16 fr.
ROUMEGUÈRE. Nouveaux documents sur l'histoire des plantes cryptogames des Pyrénées. 1876, in-8, 164 p..... 7 fr.

6952-90. — Corbeil. Imprimerie Crété.

HAMMOND. **Traité des maladies du système nerveux**, comprenant les maladies du cerveau, les maladies de la moelle et de ses enveloppes, les affections cérébro-spinales. les maladies du système nerveux périphérique et les maladies toxiques du système nerveux. 1 vol. gr. in-8 de XXIV-1300 p., avec 116 fig. Cart..... 22 fr.
HARDY (A.). **Traité pratique des maladies de la peau**, par ALFRED HARDY, professeur à la Faculté de médecine de Paris. 1 vol. in-8 avec fig. Cart..... 18 fr.
JOUSSET. **Éléments de médecine pratique**. *Deuxième édition*. 2 vol. in-8.. 15 fr.
KELSCH et KIENER. **Traité des maladies des pays chauds**. 1 vol. gr. in-8 de 900 p. avec 6 pl. chromolithographiées et 36 figures..... 24 fr.
LAVERAN et TEISSIER. **Nouveaux éléments de pathologie et de clinique médicales**, par A. LAVERAN, professeur à l'École du Val-de-Grâce, et J. TEISSIER, professeur à la Faculté de Lyon. *Troisième édition*. 2 vol. in-8 avec fig..... 20 fr.
LEYDEN (E.). **Traité clinique des maladies de la moelle épinière**, par E. LEYDEN, professeur à l'Université de Berlin. 1 vol. gr. in-8, 850 pages..... 15 fr.
PERRET. **Clinique médicale** de l'Hôtel-Dieu de Lyon. 1 vol. in-8 de 504 p.... 8 fr.
PETER (Michel). **Traité clinique et pratique des maladies du cœur** et de la crosse de l'aorte. 1 vol. in-8 de 844 p. avec 54 fig. et 4 pl. chromolithograph... 18 fr.
RACLE. **Traité de diagnostic médical**. Guide clinique pour l'étude des signes caractéristiques des maladies. *Sixième édition*, par Ch. FERNET et I. STRAUSS. 1 vol. in-18 jésus de 900 pages avec 79 fig. Cartonné..... 8 fr.
RINDFLEISCH. **Eléments de pathologie**. 1 vol. in-8, 395 pages..... 6 fr.
SCHMITT (J.). **Microbes et maladies**, par le docteur J. SCHMITT, professeur agrégé à la Faculté de médecine de Nancy. 1 vol. in-18 jésus de 296 pages avec figures. (*Bibliothèque scientifique contemporaine*)..... 3 fr. 50
TROUSSEAU. **Clinique médicale de l'Hôtel-Dieu de Paris**. *Septième édition*, publiée par les soins de M. PETER. 3 vol. in-8 avec portrait de TROUSSEAU..... 32 fr.
VALLEIX. **Guide du médecin praticien**, résumé général de pathologie interne et de thérapeutique appliquée. *Cinquième édition*, refondue par P. LORAIN, professeur à la Faculté de médecine. 5 vol. in-8 de 800 p., avec figures..... 50 fr.

PATHOLOGIE ET CLINIQUE CHIRURGICALES, MÉDECINE OPÉRATOIRE

BERGERON. **Précis de petite chirurgie et de chirurgie d'urgence** 1 vol. in-18 jésus de 436 pages, avec 374 figures..... 5 fr.
BERNARD (Cl.) et HUETTE. **Précis iconographique de médecine opératoire et d'anatomie chirurgicale**. *Nouveau tirage*. 1 vol. in-18 jésus, 495 pages avec 113 pl., figures noires. Cartonné..... 24 fr.
LE MÊME, figures coloriées, cart..... 48 fr.
CHAUVEL. **Précis d'opérations de chirurgie**, par le docteur J. CHAUVEL, professeur de médecine opératoire à l'Ecole du Val-de-Grâce. *Deuxième édition*. 1 vol. in-18 jésus de 700 pages, avec 281 fig. dessinées par le docteur E. CHARVOT..... 7 fr.
CHRETIEN (H.). **Nouveaux éléments de médecine opératoire**, par H. CHRÉTIEN, professeur à la Faculté de Nancy. 1 vol. in-18 jésus, 528 pages avec 184 fig.... 6 fr.
CORRE. **La pratique de la chirurgie d'urgence**. 1 vol. in-18 avec 51 fig. 2 fr.
DECAYE. **Précis de thérapeutique chirurgicale**, par le docteur PAUL DECAYE. 1 vol. in-18 jésus de 500 pages..... 6 fr.
DESPRÉS. **La chirurgie journalière**, leçons de clinique chirurgicale, par A. DESPRÉS, chirurgien de la Charité. *Troisième édition*. 1 vol. in-8, 804 p. avec 45 fig. 12 fr.
Encyclopédie internationale de chirurgie publiée sous la direction du docteur ASHHURST. Ouvrage précédé d'une introduction par L. GOSSELIN, professeur de clinique chirurgicale à la Faculté de médecine de Paris. 7 vol. gr. in-8 de chacun 800 p. à 2 col., avec environ 3500 fig..... 122 fr. 50
Chaque volume se vend séparément..... 17 fr. 50
GALEZOWSKI (X). **Traité des maladies des yeux**, par X. GALEZOWSKI, professeur à l'école pratique. *Troisième édition*. 1 vol. in-8 de 880 pages avec 397 figures.. 20 fr.
— **Traité iconographique d'ophthalmoscopie**. *Deuxième édition*. 1 vol. in-8 de 350 pages avec Atlas de 28 pl. chromolithographiées, cart..... 35 fr.
GALEZOWSKI et DAGUENET. **Diagnostic et traitement des affections oculaires**. 1 vol. gr. in-8 de 900 pages, avec figures..... 18 fr.
GALEZOWSKI et KOPFF. **Hygiène de la vue**. 1 vol. in-16 de 350 pages avec 44 fig. (*Bibliothèque scientifique contemporaine*)..... 3 fr. 50
GAUJOT et SPILLMANN. **Arsenal de la chirurgie contemporaine**; description, mode d'emploi et appréciation des appareils et instruments en usage pour le diagnostic et le traitement des maladies chirurgicales, l'orthopédie, la prothèse, les opérations. 2 vol. in-8 de 800 p. chacun, avec 1855 figures..... 32 fr.
GELLÉ. **Précis des maladies de l'oreille**, 1 vol. in-18 jésus, 708 pages avec 157 figures..... 9 fr.
GILLETTE. **Chirurgie journalière des hôpitaux de Paris**, répertoire de thérapeutique chirurgicale. 1 vol. in-8 de XVI-772 p. avec 662 figures, cart..... 12 fr.
— **Clinique chirurgicale des hôpitaux de Paris**. 1 vol. in-8, avec fig... 5 fr.
COFFRES. **Précis iconographique de bandages, pansements et appareils**. 1 vol. in-18 jésus, 496 pages, avec 81 planches, figures noires. Cartonné..... 18 fr.
— LE MÊME, figures coloriées, cartonné..... 36 fr.

GOSSELIN (L.). **Clinique chirurgicale de l'hôpital de la Charite**, par L. Gosselin, professeur à la Faculté de médecine. *Troisième édition*. 3 vol. in-8, avec fig. 36 fr.

GUYON (Félix). **Éléments de chirurgie clinique**, comprenant le diagnostic, les operations en général, l'hygiene, le traitement des blesses et operés, par le docteur Felix Guyon, professeur à la Faculté de médecine. 1 vol. in-8, avec 163 fig..... 12 fr.

— **Leçons cliniques sur les maladies des voies urinaires**. *Deuxième édition*. 1 vol. gr. in-8 de 100 pages avec 46 fig..... 16 fr.

— **Leçons cliniques sur les affections chirurgicales de la vessie et de la prostate**. 1 vol. gr. in-8, de 1100 pages..... 16 fr.

HAMILTON et POINSOT (G.). **Traité pratique des fractures et des luxations**. 1 vol. gr. in-8 de 1292 p. avec 514 fig..... 24 fr.

HARRIS, AUSTEN et ANDRIEU. **Traité théorique et pratique de l'art du dentiste**. *Deuxième édition*. 1 vol. in-8 de 1100 p., avec 500 figures. Cartonné.... 20 fr.

JULLIEN (Louis). **Traité pratique des maladies vénériennes**. *Deuxième édition*. 1 vol. in-8, 1120 p., avec 127 figures. Cartonné..... 20 fr.

LEBEC. **Précis de médecine opératoire**. Aide-mémoire de l'élève et du praticien, par E. Le Bec, prosecteur de l'amphithéâtre des hôpitaux. 1 vol. in-18 jésus, 610 pages avec 400 figures..... 6 fr.

LEGOUEST. **Traité de chirurgie d'armée**, par L. Legouest, medecin-inspecteur de l'armée. *Deuxième édition*. 1 vol. in-8 de 800 p. avec 149 fig..... 14 fr.

MASSELON. **Précis d'ophthalmologie chirurgicale**, par le docteur Masselon, chef de clinique de M. de Wecker. 1 vol. in-18 jésus, avec 118 figures..... 6 fr.

MAURIAC (Ch.). **Leçons sur les maladies vénériennes**, professées à l'hôpital du Midi. 1 vol. gr. in-8, 1072 p..... 18 fr.

ROCHARD. **Histoire de la chirurgie française au XIXe siècle**. 1 vol. in-8 de XVI-800 pages..... 12 fr.

SAINT-GERMAIN (L.-A. de). **Chirurgie orthopédique**. Thérapeutique des difformités congénitales ou acquises. 1 vol. gr. in-8 de 651 p. avec 129 figures..... 9 fr.

THOMPSON (Henry). **Traité pratique des maladies des voies urinaires**. *Deuxième édition*. 1 vol. in-8 de 1000 p., avec 200 fig. Cart..... 20 fr.

— **Leçons sur les tumeurs de la vessie et sur quelques points importants de la chirurgie des voies urinaires**, traduit par le docteur Robert Jamin. 1 volume grand in-8, avec figures..... 4 fr. 50

VIDAL. **Traité de pathologie externe et de Médecine opératoire**, avec des résumés d'anatomie des tissus et des regions, par A. Vidal (de Cassis), professeur agrégé à la Faculté de médecine. *Cinquième édition*, par S. Fano. 5 vol. in-8, avec 761 fig. 40 fr.

ACCOUCHEMENTS, CLINIQUE OBSTÉTRICALE, MALADIES DES FEMMES ET DES ENFANTS

BOUCHUT. **Traité pratique des maladies des nouveau-nés, des enfants** a la mamelle et de la seconde enfance, par le docteur E. Bouchut, médecin de l'hôpital des Enfants-Malades. *Huitième édition*. 1 vol. in-8, XVI-1128 p., avec 179 fig..... 18 fr.

— **Hygiène de la première enfance**, guide des mères pour l'allaitement, le sevrage, le choix de la nourrice. *Huitième édition*. 1 vol. in-18 j. de VIII-523 p., avec 49 fig. 4 fr.

CHAILLY. **Traité pratique de l'art des accouchements**. *Sixième édition*. 1 vol. in-8 de XX-1036 p., avec 202 fig. et 1 pl..... 10 fr.

CHARPENTIER. **Traité pratique de l'art des accouchements**, par le docteur A. Charpentier, professeur agrégé à la Faculté de médecine de Paris. *Deuxième édition*. 2 vol. gr. in-8, ensemble 1600 pages, avec 752 fig. et 1 pl. chromolithographiee..... 30 fr.

CHURCHILL (Fleetwood) et LEBLOND (A.). **Traité pratique des maladies des femmes**, hors l'état de grossesse, pendant la grossesse et après l'accouchement. *Troisième édition*. 1 vol. grand in-8, XVI-1152 p., avec 365 fig..... 18 fr.

DESPINE et PICOT. **Manuel pratique des maladies de l'enfance**. *Quatrième édition*. 1 vol. in-18 jésus, VIII-596 pages..... 7 fr.

DONNÉ. **Conseils sur la manière d'élever les enfants nouveau-nés**. *Septième édition*. 1 vol. in-18. Cart. (*Bibl. des conn. utiles*)..... 4 fr.

EMMET. **La pratique des maladies des femmes**, par Th. A. Emmet, chirurgien de l'hôpital de New-York, ouvrage traduit et annoté par le docteur A. Olivier, avec une préface par le professeur U. Trelat. 1 vol. gr. in-8 de 860 pages avec 220 fig... 15 fr.

ENGELMANN. **La pratique des accouchements** chez les peuples primitifs. Étude d'anthropologie et d'obstétrique. Édition française. 1 vol. in-8 avec 83 figures... 7 fr.

EUSTACHE. **Manuel pratique des maladies des femmes**, médecine et chirurgie, par G. Eustache, professeur à la Faculté de Lille. 1 vol. in-18 jesus, 748 p..... 8 fr.

GALLARD. **Leçons cliniques sur la menstruation et ses troubles**. 1 vol. in-8 avec 37 figures..... 6 fr.

GALLARD. **Leçons cliniques sur les maladies des ovaires.** 1 vol. in-8 avec 47 fig. ..... 8 fr.
GALLOIS (E.). **Manuel de la sage-femme** et de l'élève sage-femme. 1 vol. in-18, 610 pages avec figures ..... 6 fr.
HOLMES. **Thérapeutique des maladies chirurgicales des enfants**, par T. Holmes, chirurgien de l'hôpital des Enfants. 1 vol. in-8, 917 p., avec 330 fig.... 15 fr.
NAEGELE. **Traité pratique de l'art des accouchements**, par H.-F. Naegelé et W.-L. Grenser. *Deuxième édition*, par G.-A. Aubenas, ouvrage précédé d'une introduction par J.-A. Stoltz. 1 vol. gr. in-8 de xxxii-816 p., avec 1 pl. et 229 fig..... 12 fr.
PENARD. **Guide pratique de l'accoucheur et de la sage-femme.** *Septième édition.* 1 vol. in-18, xx-600 p., avec 165 figures. Cartonné ..... 6 fr.
SIMPSON. **Clinique obstétricale et gynécologique.** 1 vol. gr. in-8 de 800 pages avec figures ..... 12 fr.

MATIÈRE MÉDICALE PHARMACIE ET THÉRAPEUTIQUE

ANDOUARD. **Nouveaux éléments de pharmacie**, par Andouard, professeur à l'Ecole de Nantes. *Deuxième édition.* 1 vol. in-8 de xxiv-950 pages, avec 150 fig. 16 fr.
FERRAND (A.). **Traité de thérapeutique.** *Deuxième édition* augmentée d'un formulaire de médicaments nouveaux. 1 vol. in-18 jésus. Cart ..... 9 fr.
FERRAND (E.). **Aide-mémoire de pharmacie**, vade-mecum du pharmacien à l'officine et au laboratoire. *Quatrième édit.* 1 v. in-18 j. de 750 p. avec 120 fig. Cart.. 7 fr.
FONSSAGRIVES (J.-B.). **Principes de thérapeutique générale.** *Deuxième édition*, 1 vol. in-8 de 450 p. ..... 9 fr.
GALLOIS. **Formulaire de l'Union médicale. Douze cents formules** favorites. *Quatrième édition.* 1 vol. in-32 de 632 pages. Cart ..... 3 fr. 50
GUBLER. **Cours de thérapeutique.** 1 vol. in-8 de vii-568 pages ..... 9 fr.
— **Commentaires thérapeutiques du Codex médicamentarius.** *Troisième édition*, en concordance avec le Codex de 1884. 1 vol. in-8, 1062 p. Cart..... 16 fr.
JEANNEL. **Formulaire officinal et magistral international.** *Quatrième édition.* en concordance avec le Codex de 1884 et le formulaire des hôpitaux militaires. 1 vol. in-18 de xvi-1040 p. Cart ..... 6 fr. 50

HYGIÈNE ET MEDECINE LÉGALE

ARNOULD. **Nouveaux éléments d'hygiène**, par Jules Arnould, professeur à la Faculté de Lille. *Deuxième édition.* 1 vol. in-8, 1360 pages, avec 284 figures. Cart. 20 fr.
BRIAND et CHAUDÉ. **Manuel complet de médecine légale**, contenant un Manuel de chimie légale, par J. Bouis, professeur à l'Ecole de pharmacie de Paris. *Deuxième édition.* 2 vol. gr. in-8 de 1048 pages, avec 3 planches et 34 figures ..... 24 fr.
BROUARDEL. **Le secret médical.** Honoraires, mariage, assurances sur la vie, déclaration de naissance, expertise, témoignage, etc., par P. Brouardel, professeur à la Faculté de Paris. 1 vol. in-16 (*Bibliothèque scientifique contemporaine*) ..... 3 fr. 50
CAZENEUVE (P.). **La coloration des vins** par les couleurs de la houille, méthodes analytiques et marche systématique pour reconnaître la nature de la coloration. 1 vol. in-18 avec une planche (*Bibliothèque scientifique contemporaine*) ..... 3 fr. 50
CHAPUIS. **Précis de toxicologie**, par A. Chapuis, agrégé à la Faculté de médecine de Lyon. *Deuxième édition.* 1 vol. in-18 jésus de 750 pages, avec figures. Cart..... 8 fr.
COLIN (Léon). **Traité des maladies épidémiques.** Origine, évolution, prophylaxie. 1 vol. in-8 de xx-1032 pages ..... 16 fr.
DUBRAC. **Traité de jurisprudence médicale et pharmaceutique**, par F. Dubrac, président du tribunal civil de Barbezieux. 1 vol. in-8 de 800 pages..... 12 fr.
FONSSAGRIVES. **Hygiène et assainissement des villes.** 1 vol. in-8, 569 p. 8 fr.
— **Hygiène alimentaire** des malades, des convalescents, des valétudinaires. *Troisième édition.* 1 vol. in-8 de 800 pages ..... 9 fr.
— **Traité d'hygiène navale.** *Deuxième édition.* 1 vol. in-8 de 920 p. avec 145 fig. 15 fr.
GAUTIER (D.). **Le cuivre et le plomb** dans l'alimentation et l'industrie, au point de vue de l'hygiène. 1 vol. in-18 jésus de 310 pages (*Bibliothèque scientifique contemporaine*) ..... 3 fr. 50
— **La sophistication des vins**, méthodes analytiques et procédés pour reconnaître la fraude. *Troisième édition.* 1 vol. in-18 jésus avec 1 planche coloriée..... 4 fr. 50
LÉVY. **Traité d'hygiène** publique et privée, par Michel Lévy, directeur de l'Ecole du Val-de-Grâce. *Sixième édition.* 2 vol. gr. in-8 avec fig ..... 20 fr.
MORACHE. **Traité d'hygiène militaire.** *Deuxième édition.* 1 vol. in-8 avec 173 fig ..... 14 fr.
SOUBEIRAN. **Nouveau Dictionnaire des falsifications et des altérations** des aliments, des médicaments et de quelques produits employés dans les arts, l'industrie et l'économie domestique. 1 vol. gr. in-8, avec 218 fig. Cart ..... 13 fr.
TARDIEU. **Médecine légale**, attentats aux mœurs, avortements, blessures, empoisonnement, folie, identité, infanticide, maladies produites accidentellement ou involontairement, pendaison, par A. Tardieu, professeur de médecine légale à la Faculté de médecine de Paris. 9 vol. in-8 avec fig. et pl. col ..... 54 fr.
VIBERT. **Précis de médecine légale**, avec une introduction par P. Brouardel. 1 vol. in-18 jésus de 768 pages avec 79 fig. et 3 pl. en chromolithographie. Cart..... 8 fr.

Envoi franco par la poste contre un mandat.

2569-88. — Corbeil. Imprimerie Crété.